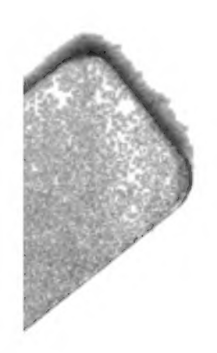

Digitized by Google

Oec. 1320 e Neudecker





Digitized by Google

Die
Bayerische Köchin
in Böhmen.

Ein Kochbuch,

das sowohl für Herrschafts- als auch für gemeine Küchen eingerichtet ist, und mit besonderem Nutzen gebraucht werden kann.

Herausgegeben
von
Maria Anna Neudecker,
geb. Ertl.

Mit Speise-Zetteln, acht lithographirten Auftrag-Tafeln und einem Unterrichte in der neuesten, einfachsten und faßlichsten

Tranchirkunst.

Neunte, mit mehreren nützlichen Recepten vermehrte Auflage.

München, 1853.
Verlag von E. A. Fleischmann.

Digitized by Google


BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

Digitized by Google

Vorrede
zur siebenten Auflage.

Wenn mir das seltene Glück zu Theil wird, ein Vorwort zur siebenten Auflage meines Kochbuches schreiben zu können, welches in 14,000 Exemplaren in der Welt cursirt, ohne der Uebersetzungen in die böhmische, französische und italienische Sprache zu gedenken, so darf ich diesen Umstand wohl als unläugbaren Beweis ansehen, daß es mir gelungen sei, die Zufriedenheit des kochenden und speisenden Publikums zu erwerben. Gleichwohl würde ich bei der Ueberschwemmung von neuen und wohlfeilen Kochbüchern die Herausgabe dieser siebenten Auflage vielleicht nicht gewagt haben, wenn ich nicht von mehreren Gönnern und hohen Kurgästen von Marienbad dazu aufgefordert worden wäre. Ich übergebe also mein wieder mit mehreren neuen Nummern vermehrtes Kochbuch abermals den freundlichen Lesern, und findet es in seiner gegenwärtigen Gestalt eine eben so beifällige Aufnahme wie die frühern Auflagen, so erfüllt dieses den innigsten Herzenswunsch

der Verfasserin.

Vorwort

zur achten Auflage.

Erfreulich war es für mich, von einer Buchhandlung meines Vaterlandes Bayern aufgefordert worden zu seyn, ihr den Verlag meines Kochbuches, sobald eine neue Auflage nothwendig würde, zu überlassen, welchem Wunsche ich denn auch mit Vergnügen entsprach, nachdem die siebente Auflage zu Ende ging.

Indem ich hier für die bisher in so hohem Grade günstige Aufnahme meines Kochbuches meinen gerührtesten Dank abstatte, darf ich mich wohl getrost der Hoffnung hingeben, daß es auch dieser achten Auflage, die ich mit mehreren nützlichen Recepten bereichert habe, nicht an Beifall und Theilnahme fehlen wird.

Die Verfasserin.

Digitized by Google

Vorwort

zur neunten Auflage.

Ungeachtet der Menge in neuerer Zeit erschienenen Kochbücher, deren manche sogar nur bloße Nachahmungen unseres Neudecker'schen Werkes sind, ist nach einigen Jahren auch die starke achte Auflage vergriffen, — der beßte Beweis, daß die Vorzüge dieses Buches stets anerkannt werden, und gewürdiget bleiben.

Gegenwärtige neunte Auflage wurde wieder auf das Sorgfältigste durchgesehen, und die früheren Nachträge und zerstreuten Anhänge sind nun in die gehörigen Abtheilungen eingereiht, wodurch Uebersicht und Gebrauch des Buches wesentlich erleichtert, sowie auch dessen Werth

Digitized by Google

durch mehrere Recepte neuerer Kochkunst wieder erhöht wurde.

Möge sich auch diese neue Auflage stets andauernder Gunst zu erfreuen haben.

Die Verlagshandlung.

Digitized by Google

Vorbericht

als nöthige Vorbelehrung für das Ganze.

Der Ueberfluß an Kochbüchern, womit das Publikum gleichsam überschwemmt ist, würde schon allein ein hinreichender Grund seyn, die aufgeregte Neigung in mir zu unterdrücken, diesen Ueberfluß noch mit einem ähnlichen Werke zu vermehren, wenn mich nicht eine vieljährige Erfahrung, die ich größtentheils in den Küchen vornehmer Häuser gemacht habe, in die Geheimnisse der Kochkunst hinlänglich eingeweiht hätte, um behaupten zu dürfen, daß ich bei allem Ueberfluße solcher Schriften doch kaum etwas Ueberflüssiges geschrieben habe.

Man hat, so viel ich weiß, für den Unterricht im Kochen schon Manches gethan; man hat fast allenthalben die Kochkunst mit Neuheit, Verschiedenheit, Seltenheit und Mannigfaltigkeit der Speisen mühsam zu erweitern gesucht und mit der Abhandlung über das Verfahren bei Zubereitung dieser Speisen mehrere Bände angefüllt, dabei aber bisher für eine mit Eleganz vereinigte Einfachheit, für Häuslichkeit, für eine auf den herrschenden Geschmack gegründete Auswahl, und für die auf der Angabe gewisser praktischer Vortheile beruhende Deutlichkeit in der Anweisung nur wenig gesorgt. Diese Lücken auszufüllen, war mein Bestreben in diesem Werke.

Bayern — meinem Vaterlande — verdanke ich meine Ausbildung in den ersten Grundsätzen der Kunst, die ich

Digitized by Google

durch eine langwierige Erfahrung in den Küchen großer Häuser Böhmen's und Oesterreich's so weit gebracht zu haben glaube, um mich zu dem gegenwärtigen Unternehmen fähig halten zu dürfen.

Nichts desto weniger würde ich mir nie haben einfallen lassen, meine in diesem Fache gesammelten Kenntnisse dem Publikum durch den Druck mitzutheilen, wenn ich nicht selbst von so vielen hohen Herrschaften, welche alle die Zubereitung meiner Speisen mit großen Lobsprüchen überhäuft haben, zu wiederholten Malen aufgemuntert worden wäre, dieselben nach und nach niederzuschreiben, und sie dann dem Drucke zu übergeben.

Ich glaube dabei, wenigstens jungen Anfängerinnen, und vorzüglich meinen Landsmänninnen, einen wesentlichen Dienst mit der Herausgabe zu erweisen; ja, ich wage es sogar noch, deswegen Anspruch auf ihren Dank zu machen, da ich meine Erfahrungen mit so vielem Fleiße in diesem Buche zusammengetragen, und dieselben so deutlich und umständlich ausgeführt habe, daß diejenigen, die meine Vorschriften genau befolgen wollen, gewiß den Vortheil daraus ziehen werden, der mit allem Rechte davon erwartet werden darf.

Wenn ich so eben anführte, daß dieses Werk meine eigenen Erfahrungen enthalte, so muß man nicht glauben, als ob ich unterlassen hätte, andere gute Kochbücher bei diesem Geschäfte zu Rathe zu ziehen; nein, ich habe im Gegentheile anfänglich die besten benutzt, nach vielfältigen Proben das Nützlichste davon herausgehoben, und meine eigenen Versuche damit vermischt, um ein zweckmäßiges Ganzes daraus zu bilden. Hierunter befinden sich aber eine Menge anderer, ganz neu zubereiteter Speisen, die

Digitized by Google

bloß in Bayern, Oesterreich und Böhmen gewöhnlich sind, und die ich entweder verbessert oder durch eigenen Fleiß selbst erfunden habe; und diese sind es hauptsächlich, die mir den Beifall so vieler hohen Herrschaften erworben haben.

Es kommt aber in der Kochkunst nicht sowohl darauf an, zu wissen, wie man Speisen gut und schmackhaft zubereiten soll, sondern, wie solches auf eine wohlfeile Art geschehen kann; auf diesen Punkt habe ich eine besondere Rücksicht nehmen zu müssen geglaubt, weil ich aus Erfahrung weiß, daß nicht in allen Küchen gleicher Ueberfluß herrscht. Daher habe ich diesem Buche eine solche Einrichtung gegeben, daß nicht nur eine große, sondern auch die kleinste Küche sich seiner mit Vortheil bedienen kann.

Nun noch eine kleine Notiz wegen des Titels dieses Buchs. Dieses könnte leicht diejenigen irre leiten, die es gebrauchen wollen. Diejenigen, die in Bayern sind, könnten glauben, daß es bloß für sie allein geschrieben wäre, und diejenigen, die nicht in diesem Lande wohnen, könnten vielleicht das Gegentheil meinen; mit dieser Meinung würden sich jedoch beide Parteien, besonders die letzte, ganz verrechnen. „Die bayerische Köchin" wird es darum betitelt: 1. weil ich selbst eine Bayerin bin; 2. weil die meisten hier beschriebenen Speisen in Bayern üblich sind; 3. weil Alles nach bayerischem Maß und Gewicht behandelt wird, und weil endlich 4. die in diesem Lande üblichen Ausdrücke und Provinzialismen, die einmal von Alters her so vielen Speisen beigelegt sind, beibehalten werden mußten.

Um aber dieses Buch für ganz Deutschland gemeinnützig zu machen, und es zu Jedermanns nützlichem Gebrauche einzurichten, habe ich entweder jenen bloß in

Bayern, Oesterreich und Böhmen bekannten National-Benennungen meistentheils die eigentliche Bedeutung in reiner hochdeutscher Sprache gleich beigefügt, oder ich habe den Sinn dieser Provinzialausdrücke in der eigens beigegebenen Wörter-Erklärung angedeutet.

Das ganze Werk besteht in fünfzehn Abtheilungen, welche in wohlgeordneter Reihenfolge nebst den verschiedensten Fleisch- und Fastenspeisen auch noch die Zubereitung von Getränken, Erfrischungen rc. enthalten. Alle sind so geschrieben, daß sie sowohl auf Herrschaftstafeln, als auch für gute Hausmannskost anwendbar sind. Auch fand ich für nöthig, alle sowohl zur Kochkunst, als zur übrigen Hauswirthschaft gehörigen Bemerkungen und Erinnerungen weiter unten beizusetzen. Ferner entwarf ich auf jeden Monat sieben Speisezettel von dem, was in jeder Jahreszeit und in jedem Monate zu haben ist. Und da die Speisen allemal für eine gewisse Anzahl Personen bestimmt werden mußten, so muß ich noch bemerken, daß ich sie alle auf zwölf Personen eingerichtet habe. Wenn also nun Speisen für mehr oder weniger Personen zugerichtet werden sollen, so wird man natürlicher Weise das Quantum verhältnißmäßig zu vermehren oder zu vermindern wissen.

Einige nöthige und allgemeine Bemerkungen, die sowohl für die Küche, als auch für die übrige Hauswirthschaft höchst nützlich sind, und welche ich deßhalb jeder Köchin mit Aufmerksamkeit zu lesen, uud sie dann zu befolgen besonders anempfehle, lasse ich dem Buche in nachfolgender Vorerinnerung vorausgehen.

Vorerinnerung.

Das erste und vorzüglichste Attribut in allen Küchen muß Reinlichkeit und Ordnung seyn. Hat man Casserollen oder anderes Kupfergeschirr, so ist besonders darauf zu sehen, daß dieselben immer gut verzinnt sind; denn in traurigen Beispielen erzählt uns die Erfahrung, wie höchst nachtheilig das Kupfer der menschlichen Gesundheit sei, besonders wenn eine in Essig oder Wein zubereitete Speise darin stehen geblieben ist. Auch in Messing und Zinn ist es schädlich, etwas aufzubewahren, zumal Obstspeisen; man sieht es sogleich an der Farbe, die sie verlieren, und so werden sie sehr ungesund. Diese Küchengeräthschaften nun sind des Ansehens wegen nicht nur von außen, sondern, um der Gesundheit willen, noch mehr von innen zu putzen und sauber zu halten. Es ist zu vermuthen, daß schon Vielen diese Bemerkung bekannt ist, wie sie wirklich Jedem bekannt seyn soll; dennoch wird sie hier nicht überflüßig seyn, wenn sie auch nur einigen Wenigen meiner Leserinnen zum ersten Male zu Gesicht käme. Der Gesundheit wegen ist beim Kochen vorzüglich eisernes und irdenes Geschirr, und bei Tische Porzellain = Gefäß nicht genug anzupreisen; auch ist dasselbe am leichtesten rein zu erhalten; doch muß beim Abputzen alle mögliche Behutsamkeit angewendet werden, damit nichts zerbreche. Es läßt

sich aber nicht in jedem Porzellain - Gefäße kochen, oder in der Röhre backen. Das beste dazu ist Steingut, in welchem man Alles, außer Krebse und Stockfisch, kochen, braten und backen kann. Will man aber auf Porzellain oder Zinn in der Röhre backen; so darf man nur der Schüssel eine dicke, mit Salz bestreute Platte unterlegen, wo man alsdann des Zerbrechens wegen außer Sorgen seyn kann. Auch empfehle ich zum Abspülen etwas Lauge unter das Wasser zu nehmen, womit das Geschirr am besten vom Schmutze gereiniget wird. Bast, wenn man ihn haben kann, ist zum Abspülen immer dienlicher, als Tücher oder Lappen. Nach dem Abwaschen des Geschirrs muß es eigentlich noch im frischen Wasser abgeschwemmt, und Kupfer und Messing mit Sägekleien abgetrocknet werden, damit es nicht anlaufe.

Zweitens sind Oekonomie und Sparsamkeit nicht nur jedes Dienstboten Schuldigkeit, sondern sie sind auch anderer Ursachen halber sehr anzurühmen; denn durch Ueberfluß kann oft mehr verloren, als gewonnen werden. Hat man Fleisch, Mehl, Eier, Gemüse oder anderen Speise-Vorrath, so sehe man sorgfältig darauf, daß Nichts verderbe, sondern Alles gut aufbewahrt, und immer das Aeltere vor dem Neueren hergenommen werde. Befindet sich das Fleisch an einem kühlen oder frischen Orte, so muß es nicht liegen, sondern aufgehangen, und, erfordert es nicht die höchste Noth, so muß es auch nicht eingesalzen werden; von dieser Regel leidet jedoch Wildpret und Schweinfleisch eine Ausnahme. Rind-, Kalb- oder Lammfleisch ist am besten trocken aufzubewahren, es behält den Saft viel besser bei sich; die Suppen werden auch davon viel schmackhafter, und die Braten viel weißer, appetitlicher und saftiger. Geflügel muß trocken gerupft, und, ohne es naß zu machen, ausgenommen werden. Soll es gut und mürbe werden, so muß es im Sommer einige Tage vorher aufgehangen werden, und im Winter ausfrieren. Soll das Geflügel aber ausgelöst werden, so muß dieß aller-

dings geschehen, indem dasselbe noch warm ist, weil es später erstarrt, und für jene Vorbereitung unbiegsam wird. Will man das Fleisch oder Geflügel vor Fliegen oder anderem Ungeziefer bewahren, so muß man es gut in Tücher einschlagen. Soll Speck, geräuchertes oder gesalzenes Fleisch vor dem Anlaufen gesichert werden, so tauche man dasselbe etliche Mal in scharfe Buchenlauge ein, und lasse sie eintrocknen.

Der sämmtliche Vorrath an Mehl muß an einem trockenen Orte aufbewahrt und oft umgerührt, oder, noch besser, durchgesiebt werden, damit dasselbe nicht stockig und klumpich werde. Eier muß man nie zu viel kaufen; hat man aber einmal einen zu großen Vorrath, so muß man sie, um sie vor der Fäulniß zu bewahren, in Getreide oder in feinen Sand so tief hineinstecken, daß sie gänzlich darin verborgen sind; denn auf diese Art sind sie am längsten zu erhalten.

Gemüse ist am besten im Keller oder sonst an einem frischen Orte zu verwahren, damit es nicht welke oder gar verfaule. Bei Rüben- oder Sauerkraut muß fleißig nachgesehen, und beides öfter gereinigt werden. Hat man Schmalz vorräthig, so stelle man es an einen frischen Ort. Auch Butter kaufe man nie zu viel, weil sie bald ranzig, bitter oder sauer wird. Besonders mache ich meine Leserinnen auf das Abschöpf-Fett aufmerksam; denn es ist zum Verkochen vorzüglich gut und gesund, und mir in vielen Stücken nothwendiger und lieber, als Butter oder Schmalz. Auch abgeschöpftes Fett von Braisen oder von braunen Saftsuppen (Jus) ist gut aufzubewahren; es ist, wo nicht für die Herrschaftstafeln, doch für gemeine Kost sehr nützlich zu gebrauchen.

Drittens sollte man, um das Holz zu sparen, das Feuer nicht zu früh anmachen, um jenes nicht ohne Noth zu verbrennen. Will man eine gute und klare Suppe be-

kommen, so muß man das Fleisch im kalten Wasser ansetzen, weil es auf diese Art eher weich wird. Will man es noch geschwinder weich haben, so lege man ein Stück Eisen oder Glas dazu. Ist das Fleisch nicht unrein, so thut man besser, wenn man es ungewaschen an das Feuer setzt; denn durch zu viel Waschen und Wässern verliert es seinen besten Geschmack. Das Fleisch, das zu einer herrschaftlichen Tafel gehört, sollte bei dem Zusetzen eigentlich gar nicht gesalzen werden, da die Brühe zu verschiedenen Gemüsen und Saucen brauchbar ist; denn da sie ohnehin oft und lange beim Feuer gehalten zu werden pflegt, so muß sie natürlicher Weise durch öfteres und anhaltendes Sieden immer saurer werden, und so würde man sie am Ende der zu großen Säure wegen gar nicht genießen können. Das Fleisch wird beim Anrichten, so bald es aus der Brühe kommt, mit Salz bestreut; bei bürgerlicher Kost aber wird das Fleisch beim Ansetzen mäßig gesalzen. Fängt es an zu sieden, so wird es fleißig abgeschäumt, und, wenn es zu haben ist, verschiedenes Grünes, als: Petersilie, Porri, Möhren, Pastinak und dergl. hinzugethan; dieß Alles wird rein abgewaschen und abgeputzt, und so mit einem Faden zusammen gebunden in die Suppe gelegt. Hat das Fleisch einige Stunden lang gesotten, so wird das Fett davon abgeschöpft. Uebrigens soll es immer ruhig fortsieden, und immer zugedeckt seyn, sonst verliert sich die Suppe, und mit ihr der beste Geschmack. Auch muß das, was zu Ragouts oder Eingemachten blanchirt oder übersotten wird, im kalten Wasser zugesetzt, und nur so lange übersotten werden, bis es verschäumt ist; dann nimmt man es heraus, legt es in frisches Wasser, und hebt es so für den Gebrauch auf.

Bei dem Braten ist darauf zu achten, daß Kalbs-, Lamms- und Geflügelbraten nicht zu viel gewaschen, auch nicht zu früh vor dem Gebrauche eingesalzen werden; denn das Salz zieht den besten Saft heraus. Ich begreife nicht, wie die meisten Leute dieses Wasser weggießen können, da

es eigentlich das beste ist. Die Braten müssen, sowohl in der Röhre als auch am Spieße, sehr langsam gebraten werden; denn auf diese Art werden sie saftiger und mürber. Die Röhrbraten müssen öfters umgewendet und geschmiert, oder mit der eigenen Sauce, die immer daran seyn muß, begossen werden. Die Spießbraten müssen noch öfter bestrichen, und nachher mit ihrer eigenen Abtropf-Sauce fleißig begossen werden, damit sie einen Glanz bekommen. Geflügel- oder Lämmerbraten müssen etwas schneller gebraten werden. Die Saucen von Braten muß man besonders in Acht nehmen, weil sie zu Eingemachtem sehr gute Dienste leisten; auf Herrschaftstafeln dienen sie statt einer Glacé, und bei der Bürgerkost statt eines Safrans.

Viertens ist bei der Zubereitung einiger Gemüse, als Kohl, Wirsching, Kohlrabi und dergl., besonders wenn sie schon alt sind, und einen starken Geruch haben, das zu bemerken: sie müssen blanchirt, d. i., übersotten, dann mit frischem Wasser abgeschwemmt, und darauf erst gedünstet werden. Auf diese Weise werden auch Spargel, Blumenkohl oder Karfiol und Spinat im Salzwasser zuvor übersotten; aber dieß muß in keiner eisernen Pfanne geschehen, weil in derselben Alles schwarz werden würde, noch ehe man die Saucen darauf gäbe.

Alle Hülsenfrüchte, als: Erbsen, Linsen, Bohnen werden im frischen Wasser angesetzt, und, um sie weich kochen zu können, ist Flußwasser dem Brunnenwasser weit vorzuziehen. In den Städten, die Röhrbrunnen-Wasser haben, ist dieses zu diesem Behufe das vorzüglichste; hingegen ist Cisternen- oder anderes stehendes Wasser dazu ganz unbrauchbar. Schnecken setzt man ebenfalls im kalten Wasser zu, weil sie eher weich werden. Auch der Stockfisch, der nicht gebacken wird, muß in einer messingenen oder kupfernen Pfanne oder auch in einem Topfe mit kaltem Wasser aufgesetzt werden, und so lange auf dem Feuer stehen bleiben, bis er zu sieden anfängt; dann

stellt man ihn davon, deckt ihn zu, und läßt ihn eine Zeitlang stehen. Sonst aber müssen eigentlich alle Gattungen Fische, außer den blau abgesottenen, vor dem Kochen gut eingesalzen werden.

Ueberhaupt sollte jede Köchin Salz und Zucker mäßig gebrauchen, und mehr auf den Geschmack der Herrschaft, als auf ihren eigenen, sehen. Auch erfordert meine Art zu kochen wenig Gewürz, außer Pfeffer, Nägelein und Zimmet; doch steht dessen Gebrauch einer jeden Köchin frei, indem ich bei jeder Speise anmerken werde, was für Gewürz dazu genommen werden kann.

Fünftens, da überall und auch in unseren Ländern die Kartoffeln (Erdäpfel) allgemein und viel gebraucht werden, so will ich hier kurz beschreiben, wie man am besten Mehl daraus bereitet. Man nimmt dazu gute mehliche Erdäpfel, schält sie ab, und reibt sie auf einem Reibeisen; dann gießt man frisches Wasser darauf, und seihet Alles, nachdem es aufgerührt ist, durch ein feines Haarsieb. Das Grobe und Faserichte, welches zurück bleibt, wird davon weggenommen, und kann, getrocknet, für gemeine Leute zu Knödeln (Klößen) verbraucht werden: aber das durchgeseihte Wasser, das sehr mehlich ist, bleibt eine Weile stehen, bis sich das Mehliche ablagert; man schüttet dann das Wasser behutsam ab, und gießt wieder frisches darauf. So wird es sechs bis acht Mal wiederholt; hernach kann man solches, wenn es an der Sonne oder am Ofen getrocknet und fein gerieben ist, zu Stärke oder zu Haarpuder gebrauchen.

Erste Abtheilung.

Von den Suppen.

---

a) Fleischsuppen.

1. Gute Bouillon- oder ordinäre Suppe.

Man nimmt ein Stück Rindfleisch, so groß man es nöthig hat, und setzt es mit frischem Wasser zu. Will man eine gute Suppe davon erhalten, so ist mageres Fleisch dem fetten vorzuziehen. Auf ein Stück von 4 bis 5 Pfund können immer 5 bis 6 Maß Wasser genommen werden. Hat man eine alte Henne, Kalbsbeine oder Knochen, so muß nach Quantität der Topf auch größer seyn. Hat das Fleisch gut geschäumt, so nimmt man ein paar gelbe Rüben, Pastinak, ein kleines Stück Sellerie, etliche Petersilienwurzeln, auch Porri; dieß alles wird rein abgeschabt und gewaschen, dann in einige Stücke geschnitten, mit einem Faden zusammengebunden, und zu dem Fleische gelegt. Hat das Fleisch 2 Stunden gut gesotten, so kann man das Fett davon abschöpfen. Das Fleisch muß immer zugedeckt bleiben, und ganz langsam sieden, damit die Suppe nicht trübe wird.

2. Gute Jus- oder braune Saftsuppe.

Man nimmt einen Tiegel oder eine Casserolle, legt Fett oder etliche Schnitte frischen Speck hinein, dann schneidet man etliche Zwiebeln in Scheiben, so, daß man den Boden damit bedeckt, und etliche Gewürznägeln dazu. Hierauf wird ein mageres Stück rohes Rindfleisch schnittweise hineingelegt. Auch schneidet man etliche gelbe Rüben, Pastinak, Porri, Sellerie, alles zu kleinen Schnitzeln hinein, läßt dieses unzugedeckt so lange auf der Glut abbraten, bis die Zwiebel auf dem Boden gleich braun wird.

Dann gießt man gute Bouillon= oder Fleischsuppe dazu, und läßt es zugedeckt einige Stunden langsam sieden, damit es nicht trübe wird. Man kann auch Kalbsbeine, oder Beine von Geflügel hinein thun, dazu auch, wenn man es hat, ein kleines Stück Schaffleisch oder Beine. Mit dieser Suppe kann man alle Suppen färben, und sie sehr schmackhaft machen. Auch ist sie sehr nützlich, und bei aller Kocherei höchst nothwendig. Es ist auch nicht nöthig, eine Quantität davon anzugeben, weil sie sich ein paar Tage lang aufbewahren läßt.

3. Glace zu machen.

In eine Casserolle legt man Fett auf den Boden, dazu Zwiebeln nebst vielen andern Wurzeln, alles in kleine Stücke geschnitten. Dann nimmt man 3 Pfund mageres Rindfleisch, 2 Pfund Kalbfleisch, ein halb Pfund guten Schinken, 3 oder 4 Kälberfüße, mehreres Bein= und Kochenwerk, wenn man es hat. Dieses alles wird geschnitten, zusammengehackt, und in die Casserolle gelegt. Man läßt es Anfangs auf dem Boden etwas bräunlich werden, alsdann gießt man 4 Maß Wasser darauf, läßt es zugedeckt 5 Stunden lang zusammen ganz langsam kochen, sodann seihet man es ab; den noch übrigen Sud von den Beinen aber seihet man durch ein Tuch, setzet es in einer kleinen Casserolle oder in einem Tiegel wieder auf, und läßt es bis auf eine halbe Maß einsieden. Dieses schüttet man auf einen porzellänenen oder irdenen Teller, und setzet es an einen kühlen Ort. Dieses Glace ist sehr nothwendig, und in allen Küchen zu gebrauchen; es wird in der Folge bei vielen Speisen gebraucht, und genannt werden. Im Falle die Rindsuppe nicht kräftig genug ist, darf man nur ein kleines Stück von diesem Glace dazu legen, wenn sie besser und schmackhafter werden soll.

4. Braise zu machen.

Die Braise ist eine Gattung guten Sudes, in welchem verschiedenes Fleisch= oder Geflügelwerk sich sehr mürbe und schmackhaft kochen läßt; auch behält es seine Weiße in demselben. Man nimmt nämlich eine mehr tiefe, als flache Casserolle, gießt einen Theil Wein, und einen Theil gute Fleischbrühe hinein; gehört es zu Wildpret, so kann auch Essig dazu genommen werden. Man

legt auch sehr viel Rindsfett und einiges Wurzelwerk dazu, als: gelbe Rüben, Pastinak, ganze Zwiebeln mit Nägelchen besteckt, und ein paar Lorbeerblätter. Zu diesem Sude wird alles das genommen, was man in der Braise kochen will, nachdem es zubereitet ist. Die Fricandeaux müssen gespickt werden. Ist es Geflügel, und soll es sehr weiß bleiben, so muß alles in Speck eingebunden werden, nachdem es gut dressirt ist. Alsdann wird ein Papier nach der Mitte der Casserolle zugeschnitten, und auf das darin Befindliche gelegt, die Casserolle aber mit ihrem gehörigen Deckel zugedeckt. Alles muß hier sehr langsam kochen, um recht mürbe zu werden, und weiß zu bleiben. In diesem Sude oder Braise kann man mehrere Sachen kochen, die von gleichem Geschmacke sind; auch ist dasselbe einige Tage aufzubewahren; nur muß dieß im Sommer an einem kühlen Orte geschehen. Hat man sie nicht mehr nöthig, so kann man sie auch, nachdem sie sehr rein geseihet worden ist, zu einer Glace einsieden lassen, bis sie anfängt, dickicht zu werden. Dieß gibt dann zu Saucen eine sehr gute Glace.

5. Kraftsuppe für Kranke.

Man nimmt ein mageres Stück Rindfleisch von 2 Pfund, einen Kalbsknochen, ein Stück Schaffleisch zu 1 Pfund, oder Schaffüße. Dieses setzet man in einem Hafen oder Topfe von 2 Maß frischem Wasser zum Feuer, gibt auch eine alte Taube dazu, die, wo möglich, geschossen oder erdrosselt werden sollte, damit das Blut nicht davon kommt. Wenn dieses verschäumt hat, so gibt man 2 Petersilienwurzeln, 2 gelbe Rüben, 2 Pastinak, 2 Selleriestöcke, Porri, und eine ganze Zwiebel dazu; nun läßt man es bei einer Glut braten, dann stecket man etliche Gewürznägeln darein, gibt zu denselben in die Suppe auch ein paar Zehen Knoblauch und ein Lorbeerblatt. Wenn alles dieses darin ist, wird der Topf mit einem Deckel, welcher darauf paßt, gut zugedeckt; man verpicht auch den Deckel mit einem schlechten Teig, und läßt dieses, gut gedeckt, 3 Stunden sieden, sodann seihet man es ab, und gibt des Tages zweimal eine Schale zur Anfeuchtung zu trinken; salzen kann man sie nach Belieben.

6. Braune Saftsuppe mit Reis oder Maccaronen.

Man nimmt auf 12 Personen ½ Pfund Reis, wäscht den-

selben so lange mit Wasser, bis nichts Weißes mehr davon geht, setzet diesen Reis mit guter Bouillon- oder Fleischsuppe zu, läßt ihn sieden, ohne ihn aufzurühren, bis er schön weiß und aufgegangen ist. Vor dem Anrichten seihet man die noch übrige Suppe davon ab, gibt eine Jus-Suppe darauf, richtet es zur Tafel an, und salzet es nach Geschmack. Auf die nämliche Art macht man auch die Maccaronen, nur mit dem Unterschiede, daß dieselben nicht ausgewaschen werden.

7. Eine Oliosuppe zu machen.

Man nimmt frisches Rindsfett, oder Speck, in eine Casserolle, darauf Zwiebel und mageres Rindfleisch, läßt dieses auf einer starken Glut angehen, bis es auf dem Boden braun wird. Dann gibt man es in eine Casserolle von 6 Maß, dazu 3 Pfund Kalbfleisch, vom Halse oder Knochen, 3 Pfund Rindfleisch, welches mager und flächsig ist, einen Rindsfuß, ein paar Kalbfüße, eine alte Henne; von Petersilie, Pastinak, gelben Rüben, von jedem ein paar Stücke; dieß, nebst 1 Pfund Schinken, läßt man 4 Stunden sieden, dann seihet man es rein ab, und gibt es in Schalen zu trinken.

8. Lebersuppe.

Man nimmt eine ganze Kalbsleber, schneidet sie zu kleinen Schnitzeln, wendet diese in Mehl um, und backet sie aus dem Schmalze oder Fett; stößt sie im Mörser fein mit von 2 Kreuzer-Semmeln gebackenen Schnitzeln, gibt es in einen Tiegel mit etwas geschnittenem Petersilienkraut und Porri ꝛc., gibt gute Fleisch- oder Jus-Suppe dazu und läßt es gut aussieden, seihet es durch ein Sieb, und richtet es über geröstete Semmeln an.

9. Weiße, fricassirte Reissuppe.

Der Reis wird in der nämlichen Quantität, wie in Nr. 6, ½ Pfund gewaschen, und in guter Suppe ganz weich gesotten; dieser kann aber öfter aufgerührt, und nach Belieben gesalzen werden. Vor dem Anrichten nimmt man 5 bis 6 Eierdotter in einen Topf, einige Tropfen frisches Wasser dazu, gibt den Reis unter beständigem Quirlen hinein, rührt es einige Minuten so beim Feuer, bis es anfängt dickicht zu werden, und man es so zur Tafel anrichten kann.

10. Weiße gestossene Suppe.

Hat man etwas Uebriggebliebenes von einem gebratenen Kapaun, von Hühnern, Indian, oder auch, im Falle daß man nichts anderes hat, ein Stück schönen weißen Kalbsbraten, so wird von diesem alle braune Haut abgelöset, und das Fleisch im Mörser klein gestoßen, auch eine Hand voll abgezogene Mandeln, und 4 hart gesottene Eier dazu gethan. Wenn alles dieses klein gestoßen ist, legt man ein wenig Rindsfett, oder ein Stück Butter in einen Tiegel, gibt einen Löffel voll schönes Mehl dazu, läßt es anlaufen, gibt das Gestossene hinein, rührt es einigemal um, füllt den Tiegel mit guter Fleischsuppe, und läßt es eine gute Stunde kochen. Man kann auch ein wenig Muskatnuß hineingeben; vor dem Anrichten schlägt man es durch ein Haarsieb oder feinen Durchschlag, und richtet es über geröstetes Brod an.

11. Kaisersuppe.

Man setzet einen Tiegel oder eine Casserolle mit Rindsfett und einigen Schnitzeln Speck auf, gibt recht viel in Scheiben geschnittene Zwiebeln hinein; auch eine ganze Zwiebel mit Nägeln besteckt; sodann schneidet man 1 Pfund mageres Rindfleisch, ein halbes Pfund Kalbfleisch, alles in kleine Schnitzeln hinein; hat man einen guten Schinken oder ein Stück geräuchertes mageres Fleisch, so kann man hiervon auch 1/4 Pfund, nachdem es sauber gewaschen, hineinschneiden; auch legt man ein paar gelbe Rüben, Pastinak, Sellerie, alles in kleine Schnitzeln geschnitten, dazu, und gibt es auf das Fleisch, läßt es sodann auf einer Glut so lange dünsten, bis es anfängt auf dem Boden bräunlich zu werden; dann wendet man es öfters um, stäubet ein paar Kochlöffel voll schönes Mehl daran, wendet es damit noch einigemal um, und füllet so viel als es nöthig ist, gute Suppe darauf. Hat man Jus- oder braune Suppe vorräthig, so wird es noch besser, wenn man die Hälfte dazu nimmt, und es noch eine Stunde damit kochen läßt. Sodann schlägt man es durch ein Suppensieb, oder durch einen Durchschlag, fricassirt es vor dem Anrichten mit 5 Eierdottern, und richtet es über geröstetes Brod für 12 Personen an.

12. Krebssuppe.

30 Stück Krebse werden abgesotten, ausgebrochen, und die

Schalen mit einem Stück guten Butter im Mörser fein gestoßen, in einen Tiegel gegeben, am Feuer abgetrocknet und mit Fleischbrühe aufgefüllt; mittlerweile werden 3 Semmeln abgeraspelt, in Stücke geschnitten und der Krebssud darüber gegossen, 1/2 Stunde noch kochen lassen und durch ein Sieb gestrichen; die ausgebrochenen Krebsschweife werden in kleine Würfel geschnitten und in die Suppe gegeben.

13. Milzsuppe.

Man legt in einen Tiegel oder in eine Casserolle Fett oder Butter, und auf den Boden eine Handvoll geschnittene Zwiebeln; hierauf wird eine Milz zu kleinen Schnitzeln sammt dem Netz, auch eine gute Handvoll grüne Petersilie, und eben so viel Porri und Zwiebelstengel geschnitten; dieses deckt man zu, und läßt es so lange dünsten, bis es auf dem Boden bräunlich wird; dann stäubet man ein paar Löffel voll Mehl daran, rührt es öfter um, bäckt um 1 kr. Semmelschnitzeln in Schmalz, und stößt diese sammt dem Uebrigen im Mörser klein, legt es wieder in den Tiegel, gibt gute Fleischsuppe darauf, und, so man es hat, kann man auch die Hälfte Jus-Suppe nehmen, und damit gut aussieden lassen. Vor dem Anrichten wird es durch ein Sieb geschlagen und über geröstetes Brod angerichtet, dann nach Belieben Pfeffer hinzu gethan.

14. Suppe von Vögeln.

Man nimmt etliche gebratene Vögel, stößt diese im Mörser, gibt auch gebackene Semmelschnitzeln und ein paar gebackene Eier dazu. Uebrigens wird auf die nämliche Art wie mit der Milzsuppe verfahren.

15. Kräutersuppe.

Man nimmt Körbelkraut, Sauerampfer, Petersilienkraut, Spinat, etwas junge Zwiebeln, Porri und auch junge Gartenkresse. Dieses wird alles rein gewaschen, und mit dem Schneide- oder Wiegemesser fein zusammengeschnitten; dann wird ein Tiegel oder eine Casserolle aufgesetzt, und Butter oder gutes Rindsfett mit einigen Löffeln voll schönem Mehl hineingelegt, welches man anlaufen läßt; dann gibt man die gehackten Kräuter dazu; läßt es zusammen noch eine Weile dünsten, und so füllet man es mit

guter Rindsuppe, läßt es gut aufsieden, aber nicht zu lange, sonst verlieren die Kräuter die Farbe. Vor dem Anrichten kann man ungefähr auf 3 Maß Suppe 6 Eierdotter in einem Hafen mit einigen Löffeln kaltem Wasser abquirlen, und die Suppe damit fricassiren; das ist, man schüttet es unter beständigem Rühren in die Suppe, rührt es so lange, bis die Suppe anfängt dickicht zu werden; dann richtet man es über geröstetes Brod an.

16. Suppe von Endivien, Wirsching oder Sauerampfer.

Die Endivien werden hiezu ganz fein länglich geschnitten wie zum Salat, sodann werden dieselben in Butter oder Fett gedünstet, Mehl daran gestäubt, damit gerührt, und mit Suppe angefüllt; übrigens fricassirt wie die Kräutersuppe. Mit Wirsching oder Sauerampfer wird auf eben diese Art verfahren; nur es zu schneiden steht hier in eines Jeden Belieben, länglich oder klein.

17. Spargel- oder Karfiol- (Blumenkohl) Suppe.

Der Spargel oder Blumenkohl darf eben nicht vom schönsten seyn; derselbe wird ein wenig in Salzwasser übersotten, sodann klein geschnitten, nach Belieben in einem Tiegel mit Butter gedünstet, feines Mehl daran gestäubt und mit Fleischsuppe angefüllt, gut aufgesotten, sodann vor dem Anrichten nach Nr. 15 fricassirt. Man kann auch ein wenig Champignons und Petersilie darunter schneiden.

18. Eine Kartoffel- oder Erdäpfelsuppe.

Man schält 10 oder 12 Stück mittlere Erdäpfel, schneidet sie in feine Scheiben, nimmt eine Casserolle oder einen Tiegel mit vielem Fett auf dem Boden, gibt eine gute Hand voll Zwiebeln, auch Petersilie, dann die Erdäpfel darauf; und läßt sie gut zusammen dünsten, stäubet 2 Löffel voll schönes Mehl daran, und läßt es noch eine Weile stehen; dann füllet man es mit einer guten Fleischsuppe, noch besser aber mit Jus-Suppe, so man sie hat, gibt etliche gebackene Semmelschnitzel darein, und läßt sie gut damit verkochen. Vor dem Anrichten wird es durch ein Sieb geschlagen, und über gebackene, gewürfelte Semmeln angerichtet.

19. Braune Suppe von Steckrüben.

Man nimmt ein paar Hände voll kleine Rüben, wäscht und schabt sie sauber ab, schneidet sie klein, gibt Fett oder Schmalz in einen Tiegel, und ein Stück Zucker, wie ein Ei, hinein. Diesen Zucker läßt man zergehen, und ganz kastanienbraun werden; dann legt man die Rüben hinein, decket sie zu, und läßt sie bei öfterem Umrühren ganz weich dünsten; endlich stäubt man ein paar Löffel voll Mehl daran, läßt sie damit noch brauner werden, gibt etliche Schnitzeln gebackener Semmel hinein, füllt es mit guter Fleisch- oder Jus-Suppe auf, und läßt es gut aussieden; vor dem Anrichten schlägt man es durch ein Sieb, und richtet es über gebackenes oder geröstetes Brod an.

20. Gelbe Rüben-Suppe.

Man nimmt schöne, große, saftige, gelbe Rüben, wäscht und schabt sie sauber ab; sodann reibt man sie auf dem Reibeisen, reibt auch um einen Kreuzer Semmel dazu; dann legt man in einen Tiegel ein gutes Stück Butter oder Rindsfett, legt die Rüben darauf, und läßt sie aufgedeckt auf einer starken Glut stehen, rühret sie öfter mit einem Rührlöffel um, und läßt sie allzeit auf dem Boden wieder bräunlich werden. Sind sie durch und durch bräunlich, so stäubt man einen Löffel voll schönes Mehl daran, gibt gebackene Semmel hinein, stößt sie in einem Mörser zusammen, und läßt sie wieder in dem Tiegel, mit guter Fleischsuppe aufgefüllt, eine Weile gut versieden. Man kann auch, um dieselbe noch besser zu machen, ein Stückchen guten Schinken, und einen Kalbsknochen damit versieden lassen, oder ein Stück mageres Kalbfleisch nach Belieben dazu nehmen. Vor dem Anrichten wird alles durch ein Sieb geschlagen und über geröstete oder gebackene Semmel angerichtet. Diese Suppe ist sehr gut und kräftig, auch für Kranke, wobei aber der Schinken wegbleibt.

21. Eine falsche Maurachensuppe.

Man nimmt etliche Hühnerlebern und Magen, und schneidet sie roh mit Petersilienkraut klein zusammen. Dann rührt man sie mit einem Paar Eiern ab, gibt um 2 kr. Semmelbröseln darein, etwas Salz und Muskatenblüthe. Von diesem Abgerührten werden hernach lauter kleine Maurachen oder Morcheln gemacht, jedes

in einem aufgeklopften Ei umgekehrt, mit Semmelbröseln bestreut, hernach in nicht zu heißem Schmalze gebacken, und in die Suppe gegeben. Man kann ordinäre Suppe oder etwas Jus darauf geben, läßt es noch einmal aufsieden, und gibt es zur Tafel.

22. Französische Wurzelsuppe.

Man nimmt hierzu etliche Zwiebeln, gelbe Rüben, Pastinak, Porri und Sellerie. Dieses alles wird rein abgeputzt, etwas länglich geschnitten, auch weiße Rüben darein gethan, dann mit Rinds-Fett aufgesetzt, und weich gedünstet: es kommt auch noch Wirsching, Kopfsalat, Sauerampfer, Körbelkraut, alles länglich geschnitten, dazu. Wenn alles dieß zusammen weich gedünstet ist, so füllet man es mit guter Fleischsuppe auf; noch besser wird es aber, wenn man hierzu die Hälfte Jus-Suppe, so man sie hat, nimmt, und damit aufsieden läßt. Vor dem Anrichten gibt man um 2 Kr. schön braun geröstete Semmelschnitzeln hinein, läßt sie noch ein paar Minuten damit aufsieden, und richtet es, mäßig gesalzen, zur Tafel an.

23. Sago-Suppe.

Man nimmt Sago, wäscht denselben etliche Male durch die Hand rein, bis alles Sandige davon gesäubert ist; dann nimmt man gute Jus-Suppe, setzet ihn damit kalt zu, gibt von einer Citrone die Schalen und ein Stückchen Zimmet dazu, und läßt ihn bei einer mäßigen Hitze ganz langsam kochen, bis er sich allmählig auflöst. Auch kann man ihn mit etwas Weinessig oder Citronensaft säuern, welches sehr gesund ist und zur Anfeuchtung dient; kann nach Belieben auch mit einigen Eigelb frikassirt werden.

24. Consumé Suppe von Kaisergerste, oder noch eine Sago-Suppe.

Man nimmt einen Topf auf eine Maß, schlägt 6 Eier hinein, gibt 1/2 Maß gute Milch dazu, salzet dieses, und quirlt es gut ab; dann setzt man diesen Topf in einen noch größeren, in welchen der kleinere gut hineinpaßt, und füllet den größeren, sobald der kleine in denselben gestellt worden ist, nicht ganz mit siedendem Wasser an; es muß aber wohl beobachtet werden, daß das

Wasser nicht in den kleineren Topf hineinsieden kann, deckt ihn gut zu, und läßt es eine starke halbe Stunde sieden. Findet man beim Nachsehen, daß es auf einer Seite zusammengegangen ist, so kann man den Topf umwenden, und die noch weichere Seite gegen das Feuer wenden; ist es ganz zusammengegangen, doch nicht zu stark, damit es nicht schwammig wird, so sticht man es mit einem Eßlöffel heraus, gibt gute Rinds- oder Jus-Suppe darauf, und gibt es zur Tafel. Wenn es für Kranke gehört, kann man auch statt der Milch kalte Fleischsuppe nehmen, welches noch gesünder ist.

25. Eine Büreesuppe von Reis, Gerste und Erbsen.

Man nimmt Reis, Gerste und Erbsen, so viel man braucht, wäscht sie rein, und setzet sie im Wasser zu. Beim Einsieden gibt man immer gute Fleischsuppe darauf, läßt sie mit einem Stück Sellerie- und Petersilienkraut zusammenkochen, bis alles ganz weich ist. Dann schlägt man es durch ein Sieb, gibt ein Stück Butter darein, und richtet es über geröstete Semmelbröckeln an.

26. Eine Hachis-Suppe.

Hat man übergebliebenen Braten von Kalbs-, Schöpfen- oder Rindfleisch, so schneidet man diesen mit etwas grüner Petersilie zusammen. Hernach gibt man ihn in eine Casserolle oder in einen Tiegel, dazu ein Stück Butter oder Rindsfett, läßt damit eine Hand voll Semmelbröseln anlaufen, gibt das gehackte Fleisch darein, und, so viel man braucht, Suppe darauf, und läßt es gut versieden. Beim Anrichten fricassirt man es mit etlichen Eierdottern, und gibt es über geröstetes Brod zur Tafel.

27. Suppe mit Consumé.

Zum Consumé ist am besten, wenn man Knochen vom ausgelösten Geflügel, als Hühnern, Kapaunen, oder, wenn man nichts anderes hat, ein ganzes Huhn nimmt. Wenn dieses sauber geputzt und ausgenommen ist, stößt man es mit einem halben Pfund bratigem Kalbfleisch in einem Mörser klein zusammen; wenn dieses klein gestoßen ist, weicht man eine Kreuzersemmel in gute Rindsuppe, und stößt sie auch darunter; sodann nimmt man 12 Eierdotter, und 4 ganze Eier, stößt sie mit den übrigen

auch eine Weile, füllet 1 ½ Maß gute kräftige Fleischsuppe daran, rühret es gut damit ab, seihet es durch ein Tuch, preßt es gut aus, salzet es, gibt ein wenig Muskatennuß darein, schmiert sodann 12 mittlere Wandeln mit Butter aus, füllt jedes mit Consumé an, und läßt es in heißem Wasser ganz langsam zusammengehen; das Wasser darf aber nicht viel sieden; dann stellet man die Wandeln in einen Tiegel, gibt so viel Wasser hinein, daß sie noch einen Finger breit über das Wasser reichen, damit, wenn es siedet, das Wasser nicht hinein dringt. Ist das Consumé zusammengegangen, so stürzt man es heraus in den Suppentopf, gibt gute Fleisch- oder Jus-Suppe darauf, und richtet es an. Man kann auch nach Belieben geröstete Semmelschnitzeln dazu geben.

28. Suppe von Hirn-Wandeln.

Man häutet zwei Kalbshirn sauber ab, wäscht sie, blanchirt dieselben in der Fleischsuppe, weicht um 2 kr. abgeschälte Semmeln in die Milch ein, und wenn sie weich sind, drückt man sie aus, treibt ¼ Pfund Butter locker oder pflaumig ab, dann hacket man das Hirn klein, rührt es darunter, wie auch die ausgedrückten Semmeln nach und nach darein; ferner schlägt man 8 Eier, eines nach dem anderen, darein, salzet es, schmiert die Wandeln aus, und verfährt damit wie mit den Consumé-Wandeln, und richtet es zur Tafel an.

29. Suppe mit einem Pudding von mehreren Farben.

Man nimmt um 3 kr. Semmeln, schälet die Rinde ab, und weicht sie, in etliche Theile geschnitten, in die Milch ein, treibt ¼ Pfund Butter oder gutes Rindsfett ab, gibt die Semmeln, gut ausgedrückt, darein, schlägt 6 Eier und 2 Dotter, eines nach dem anderen, darein, schneidet um 4 kr. Mark, klein gewürfelt, darunter; endlich macht man zweierlei Gattungen Schöttel, ein rothes und ein grünes, wie Nr. 107 und 108 beschrieben; schneidet jede Gattung, groß gewürfelt, darunter, rührt es ganz langsam darein, damit man die Schöttel nicht zerrühre, stäubt so viel Mehl dazu, als man zwischen fünf Fingern halten kann: dann bestreicht man ein Tuch mit Butter, und gibt dieses Gerührte

darauf, bindet es mit einem Bindfaden gut zusammen, aber nicht zu fest, damit es aufgehen kann; dann nimmt man einen Hafen mit siedendem Wasser, salzet es, und wenn es gut siedet, so gibt man es hinein, und läßt es eine ganze Stunde sieden; endlich nimmt man es heraus, macht die Serviette auf, legt den Pudding in die Schüssel, gibt eine Fleisch- oder Jus-Suppe darauf, und richtet es zur Tafel an.

30. Suppe mit einem Schöwel.

Hierzu werden 6 Loth Butter oder die Hälfte Schmalz genommen, diese recht pflaumig abgeschlagen, 6 Eierdotter nach und nach daran gegeben, und gut verrühret. Das Eiweiß schlägt man davon auf folgende Weise zu Schnee ab. Man schlägt es nämlich auf einer flachen Schüssel oder auf einem Teller mit einem dazu geschnittenen hölzernen Messer so lange nach der Fläche hinein ganz leicht, bis es schäumt, und dieser Schaum so dick und weiß wird, wie Schnee. Wenn bei umgekehrtem Teller der Schaum nicht herunter fällt, so ist dieß ein ächtes Kennzeichen, daß er gut geschlagen ist. Dieser Schnee wird sodann nach und nach, dann 6 Eßlöffel voll Mehl darein gerührt und gesalzen; endlich wird eine Casserolle oder Reisschüssel gut ausgeschmiert, und mit Semmelbröseln bestreut. Dann kommt das Gerührte hinein, und wird langsam gebacken; nachdem es gebacken ist, wird es herausgestürzt, und auf der unteren Seite kreuzweise hinein- aber nicht durchgeschnitten, nur daß die Suppe sich mehr hineinziehen kann; dann gibt man dieses Schöwel wieder in einen Tiegel, füllet diesen mit Suppe an, läßt es darin noch eine Weile aufsieden, und richtet es zur Tafel an. Man gebe aber Acht, daß das Schöwel schön und ganz bleibt, und bei dem Herausschütten nicht zu sehr zerbricht. Auch kann man dieses Schöwel ganz flach machen, und sobald es ganz ausgebacken, in kleine viereckige Stücke zerschneiden, und in die Suppe geben.

31. Suppe mit Butternöckerln.

Man nimmt 8 Loth Butter, rührt denselben pflaumig, gibt 7 ganze Eier hinein, eines nach dem andern langsam hineinzurühren, dann 8 Loth Mehl, nebst etwas Salz. Zur Vorsorge kann eines probirt und in siedende Fleischsuppe ge-

schlagen werden; wenn es zerfällt, nimmt man noch ein wenig Mehl dazu, setzt ferner eine Suppe in einem Tiegel auf, und wenn sie siedet, so schlägt man sie mit einem Eßlöffel ein, deckt es zu, und läßt es eine halbe Viertelstunde sieden; dann richtet man es zur Tafel an. Würzen kann man es nach Belieben mit Safran, Muskatenblüthe oder Pfeffer.

32. Suppe mit Beschamell-Nöckerln.

Man macht ein Beschamell, wie bei Nr. 551 gemeldet, aber ganz fest, trocknet es ab, wie einen Brandteig, läßt ein wenig ausfühlen, treibt es mit 1/4 Pfund Butter ab, schlägt 8 Eierdotter darein, und von 4 Eiern den Schnee; übrigens schlägt man es in gute siedende Fleischsuppe, wie die Butternöckerln, und verfährt damit, wie mit den Butternöckerln.

33. Suppe mit geschnittenen Nudeln.

Man macht von 4 Eiern, schönem Weitzenmehl und einem kleinen Stückchen Butter einen ganz festen Teig an, doch nur so weich, daß man ihn mit der Hand zusammen machen kann, arbeitet ihn mit der Hand recht gut ab, formet ihn etwas länglich, schneidet 4 oder 5 Theile daraus, walzet sodann einen nach dem anderen, zu ganz dünnen Flecken aus (denn zur Suppe sind sie, je feiner, desto schöner); den übrigen Teig schlägt man einstweilen in ein Tuch ein, daß er nicht trocken wird, und die ausgewalzten Teigflecke läßt man ganz abtrocknen: dann rollt man sie zusammen, und schneidet sie mit einem guten Messer recht fein. Wenn man sie braucht, so läßt man in einem Hafen oder Tiegel eine gute Suppe aufsieden, und kochet sie unter beständigem Rühren ein, läßt sie so lange, als ein weiches Ei sieden, würzet es mit Safran und Pfeffer nach Belieben, gibt etwas Schnittlauch darauf, oder, so man will, kann statt dessen auch ein wenig Jus-Suppe darauf gegeben werden; auch kann man statt Nudeln von diesem Teig kleine Fleckchen schneiden.

34. Baumwollen-Suppe.

Man schüttelt in ein Töpfchen 5 Eßlöffel voll schönes Mehl, rühret mit süßer Milch einen Teig, gleich einer Eintropfsuppe an, schlägt sodann auch 5 oder 6 Eier daran, rührt sie noch gut ab,

läßt sie in siedende Fleischsuppe ein, und rührt sie dabei beständig um, bis sie ganz dickicht wird. Würzen kann man sie bei dem Anrichten nach Belieben.

35. Suppe mit Eiergerste.

Von 3 Kreuzersemmeln wird die Rinde fein abgerieben, 9 Eier dazu geschlagen, dieses gut untereinander gerührt, und siedende Fleischsuppe dazu gegeben; dann läßt man sie unter beständigem Schütteln ein wenig aufsieden, bis sie ganz dickicht wird, und so zur Tafel angerichtet, auch nach Belieben gewürzet werden kann.

36. Panadelsuppe von geriebenen Semmeln.

Man reibt um 3 kr. Semmeln ab, röstet es in einem Tiegel mit einem Stück Butter und etwas fein geschnittenen Petersilienkraut, füllet gute Fleischsuppe darauf, und läßt sie gut sieden. Vor dem Anrichten fricassirt man sie mit 4 Eierdottern, und richtet sie an.

37. Schwarze Brodsuppe mit einer Kruste.

Man schneidet gutes Hausbrod recht fein zu dünnen Schnitzeln auf, röstet sie in einem Tiegel in gutem Rindsfett oder Schmalz mit etwas Petersilien= oder Körbelkraut, schüttet gute Fleischsuppe daran, läßt sie gut aufsieden, gibt ein paar Löffel voll saueren Rahm dazu, und läßt ihn damit verkochen; die Suppe wird aber ganz dick gelassen, und in die gehörige Suppenschüssel angerichtet. Hat man übriggebliebenen Braten oder Rindfleisch, so wird hiervon ein Hachis (Gehacktes), wie Nr. 547 gemeldet, zubereitet, und man legt es oben auf die Suppe; dann werden 3 Eier mit ½ Maß sauerem Rahm abgequirlt, und über das Hachis auf die Suppe ganz langsam geschüttet. Endlich stellet man die Suppe in eine Röhre, bis sie oben eine schöne braune Haut bekommt, oder gibt oben ein Blech mit einer Glut. Man kann auch statt dieses Rahms und Hachis verlorne Eier darauf geben.

38. Gebackene Hachis=Krapfeln in der Suppe.

Wenn man einige Abschnitzeln von Butter= oder mürbem Teig hat, so mischt man ein wenig Mehl darunter, walzet diesen

Teig einen Messerrücken dick aus, macht, so man übriggebliebenes Fleisch hat, ein gutes Hachis davon nach Nr. 547, schlägt in das Hachis ein Ei, streicht es einen Messerrücken dick auf den Teig, schlägt ihn doppelt zusammen, und sticht mit einem Löffel kleine Krapfeln ab, bäckt sie in Schmalz, und gibt dann die Suppe darauf.

39. Eine russische Suppe.

Man nimmt weißes Kraut und Kohl, von jedem 6 bis 7 Häupeln, spaltet sie, und wäscht sie rein. Man setzt ein Stück Rindfleisch von der Brust mit 4 Pfund, und eine alte Henne mit 5 Maß Wasser zum Feuer; gibt das Kraut und den Kohl dazu, und läßt es ein paar Stunden kochen. Dann nimmt man noch etliche feste Kohlhäupel, schneidet diese recht fein zusammen, setzt eine Casserolle mit einem Stück Butter auf, gibt den kleingehackten Kohl darein; stäubt ein paar Löffel voll schönes Mehl hinein, läßt es dünsten, und füllt von dem Fleische die Suppe darauf. Den mit dem Fleische abgekochten Kohl gibt man auch dazu; das Fleisch schneidet man in ganz kleine Stückchen; auch die Henne zergliedert man, und gibt sie dazu. Dann nimmt man 2 Pfund rohen mageren Schinken, schneidet diesen auch zu kleinen Stückchen, und gibt es dazu, läßt alles ganz kurz einkochen, salzet und pfeffert es. Vor dem Anrichten gibt man noch einige Löffel voll dicken sauren Rahm oder Schmetten darein, und gibt es sammt dem Fleische und dem Schinken zur Tafel. Wenn es beliebt, so kann man auch etwas Weinessig darauf geben.

40. Die Post-Suppe oder Suppen-Zelten auf Reisen.

Man nimmt auf ein Pfund Suppe fünf Pfund mageres Rindfleisch vom Ballen, setzet es mit fünf Maß Wasser, einer alten Henne und zwei Kalbsfüßen zu, und läßt es ganz weich kochen; dann setzt man in einer Casserolle oder Raine Zwiebeln auf den Boden; dann einen ganzen zerhackten Kalbsschlegel oder zwei Kalbshälse, ein paar Pfund mageres Schweinfleisch, und zwei oder drei Pfund Schöpsenfleisch; man gibt ein Seidel Wasser darauf, ein paar gelbe Rüben, Petersilie und Pastinakwurzel, und läßt dieses zusammen gut eingehen, bis sich der Saft am Boden

bräunlich anlegt. Dann gibt man die abgekochte Fleischsuppe vom Rindfleisch darauf, und läßt es zusammen drei oder vier Stunden ganz still kochen, damit die Suppe ganz hell bleibt. Wenn alles ganz weich, und das Fleisch fast nicht mehr genießbar ist, so seihet man es durch ein feines Sieb ab, gießt die Suppe gleich wieder in eine andere Casserolle, und läßt es so kurz einkochen, bis es einer sehr dicken Glace ähnlich ist, so, daß von ungefähr fünf oder sechs Maß nur eine halbe Maß bleibt. Man lasse noch eine ganze Muskatnuß oder Blüthe damit auskochen.. Zuletzt wird es noch durch ein reines Tuch geseihet, und auf eine flache Schüssel geschüttet, wo man es abkühlen läßt. Sobald es abgekühlt und gut gestanden ist, schneidet man Tafeln davon, in der Größe einer Chocoladetafel; legt sie auf Papier, und stellet sie in einen kühlen Ort und in Zugluft. Wenn sie recht gut abgetrocknet sind, hebt man sie zum ferneren Gebrauche auf. Man darf sie nur im warmen Wasser auflösen lassen, so hat man die beste Suppe auf Reisen. Doch ist zu bemerken, daß die Suppe beim Kochen nicht gesalzen werden darf, sonst würde sie zu sauer; und wenn man sie recht gut machen will, sollte man wohl ein paar Rebhühner, einen Fasan oder einen Birkhahn dazu nehmen, auch einen alten Indian, oder was man hat.

41. Resetteln von Hachis in brauner Suppe.

Man macht ein gutes, feines Hachis vom übriggebliebenen Braten, mit ein paar Champignons, grüner Petersilie, gibt ein paar Eierdotter darein, und ein wenig eingeweichte und ausgedrückte Semmel, und wenn dieses gut zusammen abgedrückt ist, ein wenig Muskatenblüthe dazu; streuet feine Semmelbröseln auf ein Brett, gibt dieses Hachis darauf, walget es einen kleinen Finger dick aus, und sticht mit einem kleinen Ausstecherl oder mit einem Fingerhute lauter kleine Krapfeln aus, bäckt es lichtbraun im Schmalze, und gießt braune oder sonst gute Rindsuppe darauf, und schickt es sogleich zur Tafel.

42. Eine weiße Goli-Suppe.

Man kocht vier harte Eier, nimmt die Dotter heraus, stößt vier Loth abgezogene Mandeln recht fein, und die harten Eierdotter dazu; dann ein ganzes abgesottenes und geputztes Kalbs-

hirn, und eine eingeweichte Semmel in Milch, die aber gut ausgedrückt ist. Wenn dieses fein gestossen, so läßt man in einem Stückchen Butter zwei Eßlöffel voll feines Mehl heiß anlaufen, gibt das Gestossene darauf, und füllt es mit reiner heißer Fleischsuppe auf, läßt es gut auskochen, und gibt Muskatenblüthe dazu; vor dem Anrichten seihet man es durch ein Sieb, und richtet es über braune Knödel oder über gebackene Semmeln zur Tafel an.

43. Eine braune Goli-Suppe.

Man nimmt ein halbes Pfund bratiges Kalbfleisch, schneidet davon ganz dünne Schnitzeln, nimmt auch, so man es hat, Hühner-Leber und Magen; in Ermangelung dessen nimmt man etwas mehr Kalbfleisch, kehrt dieses im Mehl um, und bäckt es ganz schön braun im Schmalze, auch etliche Semmelschnitzeln dazu, und stößt alles zusammen ganz klein im Mörser; dann gibt man es in eine Raine oder in eine Casserolle, gibt gute, braune Jus-Suppe darauf, ein wenig Muskatnuß, läßt es gut verkochen, seihet es dann durch ein feines Sieb, und richtet es über kleine weiße Knödel oder über gebähte Semmeln zur Tafel an.

44. Eine grüne Goli-Suppe.

Man nimmt eine gute Hand voll grüne Petersilie, eben so viel Spinat, Kerbelkraut und junge Kresse, und schneidet diese Kräuter alle fein zusammen; dann stößt man es im Mörser gut, und preßt durch ein Tuch den Saft gut aus; jetzt macht man ein sehr dünnes Semmelpanadel (dasselbe muß aber von guter Fleischsuppe seyn); streicht es durch ein feines Sieb, läßt es noch mit Muskatenblüthe gut aufkochen, gibt dann den durchgepreßten Kräutersaft darein, und wenn es noch damit einen Sud gethan hat, so richtet man es über Knödel oder über gebähte Semmelschnitte zur Tafel an.

45. Eine Gurken-Suppe.

Man nimmt drei oder vier große Gurken, schält und schneidet sie ganz dünn auf, gibt in einen Tiegel oder in eine Casserolle Butter oder Abschöpf-Fett, dünstet die Gurken darin ganz weich,

stäubet dann ein paar Löffel voll Mehl darein, und gibt gute Fleisch-Suppe darauf, läßt es recht gut verkochen, streicht es durch ein Sieb, und gibt Muskatenblüthe und Salz darein; dann fricassirt man es mit etlichen Eierdottern, und richtet es über gebähte Semmeln zur Tafel an.

46. Eine gute Commißbrod-Suppe.

Man nimmt eine gute Hand voll klein geschnittene Zwiebel, röstet diese ganz lichtbraun in Abschöpf-Fett, dann das aufgeschnittene Commißbrod damit, gibt gute Fleischsuppe darauf, Salz, Pfeffer und Muskatenblüthe; läßt es gut miteinander verkochen, und gibt es zur Tafel. Man kann auch verlorne Eier darein geben, wenn es beliebt.

47. Eine ganz ordinäre russische Fasten-Suppe.

Man nimmt einen Karpfen von zwei Pfund, schuppet und putzt ihn; dann kocht man ihn sammt dem Bäuschel, wovon die Galle abgelöset ist, im Salzwasser ab, nimmt sodann den Sud, worin die Suppe gesotten, schneidet gutes Hausbrod darein, läßt es zusammen gut aufkochen, und gibt Pfeffer und Muskatennuß darein; dann zupfet man den abgesottenen Fisch sammt vielen klein geschnittenen Zwiebeln und Petersilie darein, läßt es nochmals zusammen aufkochen, und gibt es zur Tafel.

48. Eine gute Suppe mit Erdäpfel-Nockerln.

Man kocht etliche gute mehlichte Erdäpfel, reibt diese, nachdem sie abgekühlt, auf dem Reibeisen, rührt dann ein Viertelpfund Butter mit vier Eiern ab, gibt ein halbes Pfund von den geriebenen Erdäpfeln dazu, und sechs Eßlöffel voll saueren Schmetten, Salz und fein geschnittene grüne Petersilie, rührt Alles gut untereinander, und gibt es in eine mit Butter ausgeschmierte Casserolle oder in einen Tiegel, bäckt es in der Röhre wie ein Pfanzel, und sticht dann mit einem Eßlöffel lauter Nockerln; darauf gibt man es in die Schüssel, und gute Fleischsuppe oder braune Suppe darauf, und setzt es auf die Tafel.

49. Eine Wildpret-Suppe.

Hat man übriggebliebenes, gebratenes Wildpret oder Kno-

chen von einem Ziemer oder Rücken, so schneidet man das noch daran befindliche Fleisch rein ab, schneidet es recht fein wie zu einem Hachis auf, nimmt die übrigen Knochen, zerhackt und stößt sie klein im Mörser mit etwas gebackenen Semmelrinden, nimmt dann Abschöpffett oder Butter in eine Casserolle oder in einen Tiegel, läßt eine Hand voll klein geschnittene Zwiebeln damit ganz gelb anlaufen, und gibt dann eine Hand voll Mehl dazu; wenn dieses lichtbraun angegangen ist, so gibt man das fein gehackte Wildpret und die im Mörser gestossenen Knochen dazu, füllt es dann mit brauner Suppe oder, in Ermanglung deren, mit guter Fleischsuppe auf, läßt es zusammen eine gute Stunde kochen, streicht es durch ein Haarsieb, würzet es mit Muskatennuß, und richtet es über gebackene Semmel-Schnitzeln zur Tafel an.

50. Eine Sauerampfer-Suppe.

Man nimmt zwei Hände voll abgepflückten Sauerampfer, eben so viel Portulak, wäscht es rein und drücket das Wasser wieder gut davon aus, gibt es in einen Tiegel mit einem Stückchen Butter, und läßt es darin weich dünsten, sodann gibt man zwei Löffel voll Mehl darein, verrührt es gut, und gibt so viel gute Fleischsuppe darauf, als man für zwölf Personen bedarf, und läßt es zusammen gut aufkochen; vor dem Anrichten rührt man diese Suppe mit acht Eierdottern ab, und richtet es über gebackene Semmelschnitzeln an. In diese Suppe sollte eine weich gekochte Henne oder eine fette Kalbsbrust, in kleine Stückchen geschnitten, gegeben werden.

b) Von Obst-Suppen, wie sie im Preußischen gemacht werden.

51. Eine Kirschensuppe mit kleinen Klößen.

Man nimmt eine halbe Maß gute Kirschen, stößt sie sammt den Kernen im Mörser, gibt indessen ein Stückchen Butter in eine kleine Raine, und zwei Löffel voll Mehl darein, läßt es gelblicht werden, sodann die gestossenen Kirschen darauf, und gibt halb Wein, halb Wasser dazu, ein Stückchen Zimmet und Zucker

nach Belieben, läßt es gut aufkochen, streicht es dann durch ein Sieb, gibt sodann auch von den Kernen ausgelöste Kirschen darein, und folgende Klöße.

52. Die kleinen Mehlklöße.

Man nimmt ein halbes Pfund schönes Weizenmehl, gibt ein Stückchen zerlassene Butter darein, schlägt drei Eier darein, salzet es, macht davon einen Teig an, der sich auf einem hölzernen Teller aufstreichen läßt, nimmt sodann eine kleine runde Schüssel, und streicht damit lauter kleine Spatzeln, gleich einer Haselnuß, in ein siedendes Wasser, läßt es aufkochen, schwemmt es wieder mit kaltem Wasser ab, gibt es sodann in die Obstsuppe, oder statt dessen auf gebackene Semmelschnitten, und schickt es so zur Tafel.

53. Eine Schwarz- oder Blaubeeren-Suppe.

Man nimmt schwarze oder blaue Beeren, stößt oder zerdrückt diese gut, läßt sie mit einem Stückchen Butter und einem paar Löffel voll schönem Mehl anlaufen, gibt die schwarzen Beeren darein, gibt rothen Wein mit halb so viel Wasser darauf, ein Stückchen Zimmet, und Zucker nach Belieben, läßt es gut aufkochen, streicht es durch ein Sieb, und gibt dann von den vorher beschriebenen Klößen oder gebähte Semmeln darein, und so zur Tafel.

54. Eine Zwetschgen- oder Pflaumen-Suppe.

Man nimmt Zwetschgen oder Pflaumen, und stößt dieselben auch sammt den Kernen; und dann behandelt man es, wie die Kirschensuppe; den Wein, Zimmet und Zucker gibt man nach Belieben, dann Klöße oder Semmeln darein, und so zur Tafel.

55. Eine Zwetschgen- oder Pflaumen-Suppe mit Schmetten oder süßem Rahm.

Man nimmt auf eine Maß Suppe vierzig (von den Kernen abgelösete) Zwetschgen, gibt diese in einen Topf, gießt eine Maß Wasser dazu, und läßt es gut zusammen verkochen. Hierauf schlägt man es durch ein Sieb oder durch einen feinen Seiher, damit das Häutige zurückbleibt. Dann nimmt man ein Seidel

guten süßen Rahm, quirlt diesen mit zwei Eßlöffel voll feinen Mehls gut ab, und gibt es unter beständigem Rühren an die durchgeschlagenen Zwetschgen, gibt Zucker und Zimmet nach Belieben dazu, läßt es zusammen gut aufkochen, und gibt es über gebähte oder in der Butter geröstete Semmelbröseln zur Tafel.

56. Eine Apfel-Suppe mit Schmetten.

Man nimmt auf eine Maß Suppe zwölf Stück mittlere gute Aepfel, schält sie und zerschneidet sie in Spalten, sticht die Kerne heraus, gibt eine Maß Wasser darauf, und läßt es recht weich zerkochen; dann schlägt man es durch ein Sieb oder durch einen Seiher, und läßt es noch einmal kochen. Hierauf nimmt man ein Seidel guten süßen Rahm oder Schmetten, nebst zwei Löffel voll feines Mehl, quirlt es gut ab, und gibt es unter beständigem Rühren an die durchgeschlagenen Aepfel. Dann gibt man Zucker, Zimmet, feine Citronenschalen nach Belieben dazu, läßt es wieder gut aufkochen, und gibt es, nochmals durchgeseihet, über geröstete Semmeln, wie bei der vorhergehenden, zur Tafel.

57. Weiße Sago-Suppe.

Man nimmt hiezu den weißen oder Kartoffel-Sago, dieser wird nach Bedürfniß in reine kochende Fleischbrühe eingekocht, und läßt ihn dann langsam kochen, bis sich derselbe ganz aufgelöst hat, auch gießt man immer friche Fleischbrühe nach. Vor dem Anrichten gibt man gehörig Salz und Muskatenblüthe dazu, und legirt diese Suppe mit etlichen Eierdottern. Man kann auch etwas klein geschnittenes Fleisch von einer Hühnerbrust in diese Suppe geben.

58. Einen Sago-Schleim mit Wein, nach sächsischer Art (sehr gesund).

Man nimmt ein Viertelpfund weißen Sago, setzt diesen mit einer halben Maß kalten Wasser zum Feuer, und läßt ihn recht gut auflösen. Wenn er ganz dick aufgelöset ist, so nimmt man eine Maß weißen Wein, und gibt ihn darein; läßt ihn mit dem Sago noch gut aufkochen, gibt auch ein Stückchen Zimmet oder Citronenschalen darein; dann treibt man es durch ein Sieb, gib

vier Eierdotter dazu, quirlt es noch so lange beim Feuer, bis es schön dicklich wird, aber nicht mehr kocht; dann wird er in Schalen getrunken. Zuckern kann man ihn nach Belieben, und nach der Säure des Weines.

c) Verschiedene Gattungen Knödel (Klöße) als Nebenspeise, oder in die Suppe zuzubereiten.

59. Geräucherte Fleisch= oder Schinkenknödel.

Man nimmt um 4 kr. altgebackene Semmeln, schneidet sie ganz klein gewürfelt, nimmt 1 Pfund mageres geräuchertes Fleisch oder Schinken, schneidet es ganz klein mit dem Schneidemesser, und gibt es unter die geschnittenen Semmeln. Hat man gutes Abschöpffett, desto besser; außerdem nimmt man ein Stück Schmalz, und gibt es heiß an die gewürfelten Semmeln. Nach Belieben kann man auch Petersilienkraut, Schnittlauch und Zwiebel, alles klein geschnitten, darunter nehmen; sodann schlägt man 8 Eier in einen Hafen, gibt ein Quartel gute Milch daran; quirlt dieses zusammen ab, und gibt es an das aufgeschnittene Brod und Fleisch, salzet es, gibt ungefähr 1/4 Pfund schönes Mehl daran, und läßt es ein wenig stehen. Zur Probe kann man einen Knödel von beliebiger Größe in siedendes Wasser einschlagen; bleibt er ganz, so ist es Mehl genug, sollte er aber zerfahren, so mischt man noch etwas Mehl darein, bis sie ganz bleiben. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten schlägt man alles in siedendes Wasser ein, salzet das Wasser, und läßt es zugedeckt in einer Pfanne oder im Hafen sieden. Bei dem Anrichten nimmt man es aus dem Wasser in die Suppenschlüssel, und gibt eine gute Fleischsuppe darauf. Will man sie aber statt einer Nebenspeise geben, so werden sie mit Butter und Semmelbröseln aufgebrannt.

60. Leberknödel.

Ein Stück Kalbsleber wird von aller Haut befreit, mit einem Stück Nierenfette, einer Zwiebel, etwas Petersilie, ein wenig Majoran fein gewiegt; mittlerweile werden einige Semmeln fein geschnitten, wie zu einer Panadsuppe, mit 1 Quart lauwarmer Milch übergossen, ebenso 6 Eier hinzugethan, Salz und etwas Pfeffer

und nun mit Obigem gut vermengt und tüchtig zusammengearbeitet, runde Knödel formirt und in kochende Fleischbrühe gelegt.

61. Abgetriebene Leberknödel.

Es werden um 4 kr. Semmeln zu Bröseln aufgerieben, und diese in Schmalz oder Fett geröstet; sodann nimmt man 1 Pfund kleingeschnittene Kalbsleber in eine Schüssel, treibt sie ab, schlägt 6 ganze Eier daran, klein geschnittenes Petersilienkraut, Zwiebel und Schalotten dazu, und gibt die gerösteten Bröseln darein; im Falle sie zu fest wären, so kann man einige Eßlöffel voll süße Milch daran geben, und ein wenig Mehl dazu stäuben. Die Knödel werden etwas kleiner gemacht, und können in Fleischsuppe eingekocht werden.

62. Ordinäre Speckknödel.

Man schneidet um 4 kr. Semmeln, 1 Pfund guten frischen Speck, klein gewürfelt, auf, auch etwas grüne Petersilie, Zwiebel und Schalotten, läßt die Speckbröckeln in einem Tiegel auf der Glut anlaufen, gibt sie sodann an das aufgeschnittene Brod, nimmt 8 Eier, ½ Mäßel oder Seidel Milch, quirlt es ab, gibt es an die Bröckeln, macht es mit Mehl an, wie die von geräuchertem Fleisch gemachten Knödel, und verfährt mit dem Einkochen auf die nämliche Art, wie bei Nr. 59.

63. Abgetriebene Speckknödel auf besondere Art.

Man nimmt um 4 kr. altgebackene Semmeln, schälet die Rinde davon ab, schneidet die Semmeln sodann klein gewürfelt auf, nimmt 6 Eierdotter, ½ Mäßel oder Seidel süßen Rahm, quirlt es ab, und gibt es an die Bröckeln; dazu nimmt man ¾ Pfund frischen Speck, schneidet diesen mit dem Schneidemesser recht fein zusammen, legt ihn in eine Schüssel, und treibt ihn mit vier ganzen Eiern und zwei Dottern recht pflaumig ab, rühret die eingeweichten Semmelbröckeln darein, nimmt eine kleine Hand voll Mehl dazu, doch nur so viel, daß sie in der Suppe nicht zerfahren. Diese Knödel kann man auch in einem Tiegel in guter Fleischsuppe einkochen und dieselben zudecken, so werden sie schön anlaufen. Sie sind auch für eine Nebenspeise zum Sauerkraut gut.

64. Abgetriebene Griesknödel.

Man nimmt 10 Loth schönes frisches Schmalz, treibt es recht pflaumig ab, schlägt 8 ganze Eier und 2 Dotter darein, und zerrührt jedes gut; dann rührt man 10 Eßlöffel voll Weizengries darein, salzet es, und läßt es eine Stunde vor dem Einkochen angemacht stehen. Wenn man will, kann man auch ein wenig fein geschnittenen Schinken oder geräuchertes Fleisch dazu geben. Diese Knödeln müssen so groß wie ein Ei gemacht werden, und fast eine halbe Stunde sieden. Man kann sie auch in die Suppe oder abgeschmalzen statt einer Nebenspeise, nach Belieben, geben.

65. Erdäpfelknödel.

Man reibt ein Pfund gesottene, abgeschälte, ganz mehlichte Erdäpfel auf dem Reibeisen, treibt in einer Schüssel ½ Pfund Butter oder Schmalz recht pflaumig ab, schlägt 8 Eier, eines nach dem anderen darein, gibt um 2 kr. geriebene Semmelbröseln darunter, stäubt ein wenig schönes Mehl dazu, salzet es, gibt grüne Petersilie und Zwiebeln, klein geschnitten, darunter, und macht es in gute Fleischsuppe ein. Man kann erst einen zur Probe machen, und sehen, ob sie nicht zerfallen; widrigenfalls aber noch etwas Mehl oder Semmelbröseln dazu geben.

66. Abgetriebene Semmelknödelchen.

½ Pfund Butter wird mit 14 Eiern pflaumig abgerührt, einige Hände voll Semmelbröseln hinzugethan, bis die Masse etwas dick wird, gesalzen, kleine runde Knödelchen formirt und in kochende Fleischbrühe gelegt. Will man sie aber Kranken geben, so läßt man die Butter oder das Fett weg, schlägt die Eier in eine Schüssel, gibt die Bröseln hinein, und rührt sie recht pflaumig ab, so werden sie auch gut.

67. Ordinäre Fasten-Semmelknödel.

Man schneidet um fünf Kreuzer Semmeln auf, brennt Schmalz daran, oder auch ein wenig siedende Milch, schlägt dann 8 Eier darein, ein wenig Mehl, nur so viel, daß sie beisammen halten; dann schlägt man es in siedendes gesalzenes Wasser ein. Hat man frische Schwämme, Champignons, oder auch Maurachen,

so putzet man sie schön, schneidet sie fein, dünstet sie in einem Tiegel mit Butter, stäubt ein wenig Mehl daran, gibt eine Hand voll klein geschnittenes Petersilienkraut dazu, läßt es dünsten, schüttet gute Fleischsuppe darauf, oder am Fasttage Erbsenbrühe, läßt es aufsieden, und richtet es über die Knödel an.

68. Gute böhmische Knödel.

Man nimmt ein Mäßel schönes Mehl, 6 Eier und etliche Löffel voll Milch. Dann macht man einen Teig ganz weich; es werden um 4 kr. Semmel gewürfelt aufgeschnitten, gut in Butter geröstet, und unter den Teig gemischt. Dann macht man in siedendes Wasser ganz große Knödeln ein. Diese dürfen aber nicht rund seyn, sondern eckig. Wenn diese gut ausgekocht sind, so gibt man sie in die Schüssel, gießt heiße Butter darüber, und gibt sie zur Tafel. Wer will, kann auch noch etwas gewürfelt geschnittenen Speck darunter nehmen — wenn sie Speckknödel werden sollen.

69. Türkische Knödel.

Ein Pfund Rindfleisch, eben so viel Schweinfleisch, beides vom Schlegel genommen, wird roh zu einer feinen Farce zusammengehackt; dann nimmt man 4 Loth Speck, hacket diesen ebenfalls fein, und treibt ihn mit 4 Loth Abschöpf-Fett gut ab; dazu gibt man fünf ganze Eier und ein Viertelpfund aufgeriebene Semmeln. Indessen wird ein Viertelpfund Reis, welcher nur so lange im Wasser aufgekocht ist, bis er sich leicht zerdrücken läßt, gut abgeseihet, und auch nebst etwas Pfeffer und Salz und fein geschnittenen Citronenschalen darunter gerührt; dann gibt man das fein gehackte Fleisch dazu. Wenn alles gut verrührt, so macht man Knödel von mittlerer Größe daraus, und kocht sie in siedendem gesalzenem Wasser gut aus, schmalzet sie dann mit heißer Butter ab, oder gibt eine gute Limoniensauce nach Nr. 121 darüber, und dann so zur Tafel.

70. Abgetriebene Knödel mit Gänseblut zur Nebenspeise.

Hat man beim Abstechen einer Gans das Blut aufgehoben, so rührt man selbes bis es ganz kalt ist, seihet es dann durch ein Sieb. Indessen wird ein Viertelpfund Butter gut abgetrieben und

nach und nach das Gänseblut damit verrührt, so auch sieben bis acht Eierdotter, das Weiße von den Eiern wird zu Schnee geschlagen, derselbe mit acht Loth fein geriebenen Semmelbröseln, Salz, etwas Majoran, fein geschnittener Zwiebel, und von einer halben Citrone die Schale verrührt; dann stäubt man Mehl auf ein Brett, macht von der gerührten Masse lauter Knödel nach beliebiger Größe ganz rund, und kocht diese in gut gesalzenem siedenden Wasser oder Fleischsuppe ein; wenn selbe ausgekocht sind, gibt man diese auf die Schlüssel, gibt eine Hand voll in Butter gelb geröstete Semmelbröseln darauf und zur Tafel. Man kann auch dazu eine gute Limonien- oder Zwiebelsauce geben.

71. Kapuziner-Knödel.

Man nimmt ein Viertelpfund Butter, und rührt sie mit sechs Eierdottern recht flaumig ab; das Weiße wird zu Schnee geschlagen, und auch darunter gerührt; dann gibt man vier Loth fein gestossene Mandeln, vier Loth Zucker, und ein Viertelpfund feine Semmelbröseln darunter, ein wenig Salz, und von einer Citrone die Schale. Ist alles verrührt, so macht man lauter kleine Knödel, gleich einer Nuß groß, kehret sie ein wenig in Mehl um, und bäckt sie ganz lichtbraun im Schmalze, gibt dann eine halbe Maß Schmetten mit Zucker und Zimmet darüber, läßt es noch einmal, gut zugedeckt, auf Kohlen oder in der Röhre aufkochen, und hat die Milch schon bald eingekocht, so gibt man dieselben, auf eine Schüssel gerichtet, zur Tafel.

d) Fastensuppen.

72. Fisch-Jus-Suppe.

Man belegt den Boden eines Tiegels oder einer Casserolle mit Schmalz und vielen Zwiebeln, nimmt etliche, in kleine Stücke zertheilte Fische, als Schleyen, Barben, je nachdem sie vorräthig sind; auch wenn man Köpfe von großen Fischen hat, welche zerhackt werden, etliche gelbe Rüben, Pastinak und Sellerie; gibt alles dieß in geschnittenen Stücken nebst etlichen Gewürznägeln hinein, setzt es auf eine Glut, und läßt es, ohne es aufzurühren, am Boden schön braun werden, füllt es hernach mit gutem kla-

ren Erbsensud auf, und läßt es ganz still ein paar Stunden aufsieden, seihet es dann durch ein Sieb, und gebraucht es ferner, wozu man will.

73. Weiße Fisch-Jus-Suppe.

Man belegt einen Tiegel mit Butter, desgleichen mit Zwiebeln und allem dem vorher gemeldeten Wurzelwerke, gibt auch etliche Stücke guten Fisch darauf, läßt dieses zusammen nur ein wenig anlaufen, aber gar nicht braun werden, füllt es ebenfalls mit gutem hellen Erbsensud auf, läßt es ein paar Stunden damit kochen, seihet es gut ab, und macht ferner einen beliebigen Gebrauch davon.

74. Braune gestossene Fischsuppe.

Nachdem man etliche Fische geputzt, gewaschen und eingesalzen hat, wendet man sie in Mehl um, und bäckt sie in Schmalz. Zu einer Suppe von zwölf Personen kann man immer 2 Pfund Fische nehmen. Je besser die Fische sind, desto besser wird auch die Suppe werden. Man bäckt auch drei Eier, und um einen Kreuzer Semmelschnitte schön bräunlicht dazu, gibt alles in den Mörser, und stößt es recht fein zusammen, legt in einen Tiegel ein Stück Schmalz und einen Löffel voll Mehl, macht daraus ein bräunliches Einbrenn, gibt das Gestossene darein und füllt es mit brauner Jus-Suppe oder mit Erbsensud auf, läßt es gut aufkochen, treibt es durch ein Sieb, und gibt es über gebähte oder gebackene Semmelschnitte zur Tafel.

75. Weiße gestossene Fischsuppe.

Man siedet etliche Stücke Fisch in Salzwasser, löset die größten Gräten davon ab, und stößt das Fleisch mit zwei hart gesottenen Eiern, einer Hand voll gestossener Mandeln, und um einen Kreuzer abgeschälte, in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmeln in einem Mörser klein zusammen, legt ein Stück Butter, einen Löffel voll schönes Mehl nebst dem Gestossenen in einen Tiegel, und läßt es ein wenig anlaufen; dann gibt man von der weißen Fisch-Jus-Suppe nach Nr. 73 darauf, und läßt es damit gut aufkochen. Bei dem Anrichten treibt man es durch ein

Sieb, und gibt gebähte Semmelschnitte darein. Man kann auch ein wenig Muskatnuß oder Blüthe dazu geben.

76. Eine Schleyensuppe.

Man nimmt eine Casserolle oder einen Tiegel, gibt auf den Boden etwas Schmalz oder Butter, und darauf etliche Zwiebel-Scheiben. Dann gibt man ein paar Pfund in kleine Stücke geschnittene, und gut ausgewaschene Schleyen dazu, etliche gelbe Rüben, Petersilie und Selleriewurzeln. Dieses läßt man auf den Eiern ein wenig angehen. Hernach gibt man von einer Kreuzer-Semmel gebackene oder geröstete Schnitzeln dazu, füllt es dann mit klarer Erbsenbrühe, oder mit Sud auf, salzet es, und läßt es eine Stunde gut kochen. Will man es anrichten, so passirt man es durch ein Haarsieb, und gibt es über gebackene oder geröstete Semmelschnitzeln zur Tafel. Man kann es auch mit Muskatenblüthe würzen.

77. Schneckensuppe.

Man kocht dreißig Schnecken im Wasser ganz weich, putzet und hacket sie mit hart gesottenen Eiern, Zwiebeln, grüner Petersilie, und um einen Kreuzer in Milch geweichter Semmel recht klein, setzt in einem Tiegel ein Stück Butter auf, gibt einen Löffel voll schönes Mehl dazu, und füllet ihn mit weißer Fisch-Jus-Suppe oder mit Erbsensud auf, läßt es mit Salz und Pfeffer gut aufkochen, richtet es dann über gebähte Semmeln an, und gibt es zur Tafel. Man kann es auch mit etlichen Eierdottern fricassiren.

78. Krebssuppe.

Man übersiedet zwanzig oder dreißig Kochkrebse in Salzwasser, nimmt die Schweife davon ab, löset sie aus, sticht die Galle aus, welche sie bei den Augen haben, und stößt das Uebrige sammt den Schalen im Mörser klein; wenn die Scheeren groß sind, so kann man sie auch auslösen. Man stößt ferner ein paar gebackene Eier, um einen Kreuzer gebackene Semmelschnitte, und ein Stück Butter, wie ein Ei groß, darunter. Wenn alles fein gestossen ist, so läßt man ein Stück Butter mit einem Löffel voll Mehl sammt dem gestossenen in einem Tiegel anlaufen, füllet es mit klarem Erbsensud auf, läßt es eine Weile gut versieden, treibt

es hernach durch ein Sieb, und richtet es über gebackene Semmelschnitte an; man gibt an dieses (aus den ausgelösten Schweifeln und Scheeren) auch noch Salz und Muskatnuß, und schickt es zur Tafel. Nach Belieben kann man auch Krebsschöttel nach Nr. 102 in ordentlichen Schnitten darein geben.

79. Krebssuppe mit Milch.

Man kocht Krebse, so viel man brauchet, in Wasser ab, löset die Schweifeln und die Galle aus, nimmt davon nur die Schalen mit etlichen gebähten Semmelschnitten, ein Stück gute Butter, und stößt es zusammen. Wenn alles recht fein ist, gibt man ein Stück Krebsbutter in einen Tiegel, läßt damit einen Löffel voll schönes Mehl anlaufen, siedet gute Milch oder Rahm mit einem Stück Zucker auf, gibt das Gestossene und die siedende Milch in den Tiegel, läßt es gut zusammen aufkochen, seihet es durch ein Sieb, und richtet es über gebähtes Brod an. Man kann auch nach Willkühr ein wenig Zimmet und die ausgelösten Schweifeln darauf geben.

80. Eine Gersten- oder Schleimsuppe mit gedörrten Schwämmchen.

Man kocht ein Viertelpfund feine Gerste oder Graupen in Wasser mit einem Stückchen Butter weich; auch kochet man zwei oder drei Hände voll gedörrte Schwämme oder Pilze ein wenig im Wasser auf, seihet sie ab, und schneidet sie mit einem Schneidemesser mit grüner Petersilie fein zusammen, macht hernach ein lichtbraunes Einbrenn mit Butter und wenig Mehl, gibt die kleingehackten Schwämme mit der Petersilie dazu, zu diesem auch die gekochte Gerste, läßt es mit gehörigem Salze und ein wenig Pfeffer oder Muskatenblüthe gut verkochen, und richtet es zur Tafel an.

81. Durchgetriebene Erbsensuppe mit Wurzeln.

Man setzt ein Kandel schöne große Erbsen mit kaltem Wasser zu, läßt sie weich sieden, schneidet zwei gelbe Rüben, kocht zwei Pastinakwurzeln mit etlichen fein geschnittenen Zwiebeln in einem Tiegel mit Butter oder Schmalz ganz weich, stäubt ein wenig Mehl darauf, und treibt die Erbsen sammt dem Sude durch ein

Sieb, gibt es an die gedünsteten Wurzeln, läßt sie zusammen mit Salz und Pfeffer noch gut verkochen, und gibt es über gebackene Semmelschnitte zur Tafel.

82. Linsensuppe.

Man setzt schöne gute Linsen mit frischem Wasser zu, läßt sie weich sieden, schneidet zwei Stücklein Sellerie ganz fein gewürfelt auf, dünstet diese in Butter weich, gibt sie an die Linsensuppe, und brennt sie mit einem Stück Butter, einem Löffel voll Mehl, und ein wenig Zwiebeln bräunlich ein, gibt dann noch etwas Salz und Pfeffer, und ein wenig Weinessig hinzu, läßt es gut versieden, und gibt es über gebackene Semmelbröckeln, oder man seihet es auch darüber.

83. Bäuschel- oder Rognersuppe.

Man siedet den Rogen von einem oder zwei Karpfen mit Salz, Essig und Zwiebeln ab, schneidet davon kleine Bröcklein, macht mit einem Stück Butter und einem Löffel voll Mehl ein gelbliches Einbrenn, gibt fein geschnittene Zwiebeln und Limonienschalen, dann den Rogen hinein, und füllt, wenn es vorräthig ist, zum Theil Jus-Suppe, zum Theil klaren Erbsensud, und dann einen Theil von dem Sude, worin der Rogen aufgesotten worden ist, darauf, gibt auch Salz und Pfeffer dazu, und läßt es gut aufkochen. Wenn man es zur Tafel geben will, so richtet man es über gebähte oder gebackene Semmelschnitte an.

84. Milchner-Wandeln in brauner Suppe.

Man nimmt ein halbes Pfund Milch von Karpfen und ein Viertelpfund Butter, welche man schaumig abtreibt, übersiedet die Milch im Wasser, zerhackt sie, und treibt sie mit der Butter ab, weicht um zwei Kreuzer abgeschälte Semmeln in gewöhnliche Milch ein, drücket sie aus, und treibt sie auch darunter, rührt sechs Eierdotter, einen nach dem andern, darunter, wie auch von sechs Eierklar den Schnee, salzet es, schmiert die Wandeln mit Butter aus, so viel man braucht, füllet sie mit dem Gerührten ein, und läßt sie, wie nach Nr. 27, in einem Tiegel mit ein wenig siedendem Wasser in Dunst aufgehen. Sobald sie fertig

sind, stürzet man sie heraus, gibt eine braune Suppe nach Nr. 72 darüber, und schickt es zur Tafel.

85. Eine Bürrésuppe mit Bohnen und Mandeln.

Man kocht weiße gedörrte Faseolen oder Bohnen recht weich, schlägt sie hernach durch ein Sieb, oder auch durch einen Durchschlag, stößt vier Loth Mandeln recht fein, auch ein Stück Zucker, ein Stück Butter und ein paar Eßlöffel voll schönes Mehl dazu. Dann gibt man dieses Zusammengestossene zu den durchpassirten Bohnen, gibt den Sud oder die Brühe von den Bohnen dazu, und läßt auch ein wenig Zimmet damit kochen. Vor dem Anrichten wird es noch einmal durchpassirt oder geseihet, und mit ein paar Eiern abgegossen, über gebähte Semmelschnitte angerichtet, und zur Tafel gegeben.

86. Eine braune Suppe mit gebackenen Maurachen.

Wenn man von großen Fischen Lebern hat, oder auch von Fröschen, so hackt man sie mit ein wenig grüner Petersilie klein zusammen. Dann nimmt man von einer Kreuzersemmel die Bröseln darunter, schlägt ein Ei und zwei Dotter darein, salzet und rühret es ab, macht dann von dem Abgerührten lauter kleine Maurachen, steckt statt des Stieles ein Stückchen von einer Petersilienwurzel darein, wendet nachher noch einmal jeden in Eiern und Semmelbröseln um, und bäckt es aus dem Schmalze. Sodann gibt man gute Fischsuppe nach Nr. 72 darauf, läßt es noch einen Sud thun, und richtet es zur Tafel an.

87. Sauere Rahmnöckerln zur Suppe.

Man rührt eine Maß saueren Rahm mit acht Eierdottern ab, schlägt das Weiße von sechs Eiern zu Schnee, rühret es nebst etwas fein geschnittenem Schnittlauch und Petersilienkraut darunter, gibt sodann acht Eßlöffel voll schönes Mehl dazu, verrühret alles recht gut, salzet es, schmiert eine Raine mit Butter aus, gibt das Gerührte darein, bäckt es in der Röhre, oder gibt oben und unten Glut. Wenn es ausgebacken ist, sticht man mit einem Löffel Nöckerl heraus, legt sie in die Schüssel,

gießt braune Suppe nach Nr. 72 darüber, und gibt es zur Tafel.

88. Gebackene Erbsen in der Suppe.

Man macht einen Brandteig, und setzt ein Mäßel Milch mit Butter oder Schmalz, in Größe einer Nuß, auf das Feuer; wenn es siedet, gibt man Mundmehl darein, bis es ein dicklicher Teig wird. Diesen trocknet man dann auf einer Glut ab, und gibt ihn in eine tiefe Schüssel, schlägt fünf oder sechs Eier darein, welche man vorher in warmes Wasser gelegt hat, streicht diesen Teig auf einen umgekehrten Teller, drückt daraus mit einem Schlüssel oder mit einem sonst angemessenen Model, das eine kleine runde Höhlung hat, kleine Bröckel, einer Haselnuß gleich, und legt sie in das Schmalz, welches aber nicht zu heiß seyn darf. Hat man deren genug darin, so schüttelt man das Pfännchen immer, daß sie mehr rund und allenthalben braun werden, nimmt sie dann mit einem Seihlöffel heraus auf einen Durchschlag, und behält sie warm. Will man anrichten, so gibt man sie in die Schüssel, und gießt braune Fischsuppe nach Nr. 72 darüber.

89. Amuletten- oder Fridatennudeln zur Suppe.

Man nimmt eine halbe Maß Milch in einen Hafen, gibt zwei Eßlöffel voll Mehl darein, quirlt dieses recht gut ab, schlägt dann sechs Eier darein, salzet es, und quirlt es wieder, schmiert hierauf eine Amulett- oder sonst eine flache Pfanne mit Schmalz, gibt, wenn es recht heiß ist, ein wenig von dem abgequirlten darein, läßt es links herumlaufen und schön abtrocknen; dann stürzt man es heraus auf ein Brett, macht es mit allen so fort auf gleiche Art, rollt sonach jedes dieser Teigblätter zusammen, schneidet sie fein, wie geschnittene Nudeln, setzt eine klare weiße Fischsuppe nach Nr. 73 zu, kocht die Nudeln darein, und wenn sie aufgesotten sind, gibt man sie zur Tafel.

90. Kräutersuppe mit verlornen Eiern.

Man nimmt ganz junge Zwiebeln, wie auch eine Hand voll Porri, Sauerampfer, Kerbelkraut und junge Petersilie, schneidet diese Kräuter, nachdem sie sauber gewaschen sind, nun länglicht

zusammen, dünstet sie in Butter, stäubt ein wenig Mehl darauf, und füllet sie mit weißer Fischsuppe nach Nr. 73, oder mit klarem Erbsensud auf, salzet sie, läßt sie gut aufsieden, legt verlorne Eier nach Nr. 595 über gebähte Semmeln, so viel man braucht, gießt die Kräutersuppe darüber, und gibt sie zur Tafel.

91. Fasten-Panadelsuppe.

Man reibt Semmel oder auch Hausbrod nach Belieben, röstet die Bröseln mit Butter oder Schmalz ganz bräunlich, füllt sie dann mit klarem Erbsensud auf, und läßt sie gut aufsieden. Vor dem Anrichten quirlt man vier Eierdotter mit ein paar Löffel voll saueren Rahm ab, gibt es unter stetem Rühren in die Suppe, und richtet es zur Tafel an.

92. Falsche Chocoladesuppe.

Man legt ein Stück Zucker nebst einem Stück Schmalz in eine Pfanne, läßt den Zucker darin kastanienbraun werden, gibt dann ein paar Löffel voll Mehl darauf, und macht davon ein ganz braunes Einbrenn; auch gibt man ein wenig gestossenen Zimmet und Gewürznägel, wie auch eine halbe Maß siedende Milch darauf, und läßt es zusammen noch eine Weile kochen; die Süßigkeit des Zuckers soll aber ein wenig vorschmecken. Beim Anrichten gibt man es über gebähte Semmelschnitte. Nach Belieben kann man es auch mit drei Eierdottern fricassiren.

93. Eiersuppe.

Man brennt eine und eine halbe Maß Wasser mit einem Stück Butter und ein wenig Mehl ganz weiß ein, gibt Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatnuß darein, und läßt es gut aufkochen. Vor dem Anrichten quirlt man sechs Eier mit einigen Tropfen kalten Wassers ab, gibt das eingebrennte Wasser darein, quirlt es gut, und richtet es über gebähte Semmelschnitte an.

94. Weinsuppe.

Man nimmt eine Maß Wein, eine Maß Wasser, Zucker und Zimmet nach Belieben, ferner ein Stück frische Butter, welche man in Mehl umwendet, und damit aufkochen läßt; dann nimmt man zwölf Eierdotter mit einigen Tropfen frischen Wassers in

einen Hafen, gibt den aufgesottenen Wein und das Wasser unter beständigem Quirlen hinein, und richtet es über gebähte Semmelschnitte zur Tafel an.

95. Biersuppe.

Man gießt eine und eine halbe Maß weißes Bier in eine rein geputzte messingene oder kupferne Pfanne, setzet es auf das Feuer, schäumt es immer ab, und gibt zuletzt ein Stück Zucker nach Belieben darein, quirlt sechs Eierdotter mit einer halben Maß süßen Rahm ab, gibt das siedende Bier darauf, rührt es noch ein wenig auf der Glut ab, und richtet es über gebähte Semmelschnitte an.

96. Eine braune Biersuppe.

Man nimmt gutes Hausbrod, reibt auf dem Reibeisen so viel als man braucht, gibt in eine Raine oder in eine Casserolle ein Stück Butter oder frisches Schmalz, und läßt diese Brodbröseln damit rösten. Hernach gibt man braunes Bier darauf, so viel man nöthig hat, ein Stück Zucker, oder ein paar Löffel voll Syrup und auch fein geschnittene Citronenschalen dazu, läßt es zusammen gut verkochen, und gibt es zur Tafel.

97. Süße Milchrahmsuppe.

Man setzt zwei Maß süßen Rahm mit einem Stück Zucker auf, gibt sechs Eierdotter in einen Hafen nebst einigen Tropfen kalten Wassers, gießt unter beständigem Quirlen den Milchrahm siedend darein, und richtet es über gebähte Semmelschnitte an. Man kann auch einige Pfirsichblätter damit aufkochen lassen.

98. Einbrennsuppe.

Man macht mit einem guten Stücke Schmalz und drei Löffeln voll Mehl, eine recht dunkelbraune Einbrenn, gibt zuletzt fein geschnittene Zwiebeln mit etlichen Gewürznägeln und ein wenig Kümmel darauf; wenn alles braun ist, gießt man siedendes Wasser dazu, salzet es, und läßt es zusammen gut und ganz dicklich einkochen. Will man anrichten, so seihet man es durch ein Sieb, und gibt es über klein gewürfelt geschnittene Semmeln oder über Hausbrod in die Schüssel.

99. Tropfsuppe.

Man schlägt in einen kleinen Hafen fünf Eier, gibt so viel Mehl dazu, als man nöthig zu haben glaubt, damit es ein fein rinnender Teig wird, schlägt diesen mit dem Löffel recht fein ab, läßt Wasser in einem Hafen gut aufsieden, und diesen Teig sehr fein hineinlaufen. Ist er noch zu dick, so darf man nur einen Eierdotter nachgeben. Wenn das Eingelassene in die Höhe geht, nimmt man es mit dem Schaumlöffel heraus, gibt kaltes Wasser darauf, und seihet dieses wieder gut ab. Will man anrichten, so gibt man siedendes Wasser mit Salz oder Erbsensud darein, läßt es damit aufsieden, richtet es an, und schmalzet es mit in Butter gelblich gerösteten Semmelbröseln, oder mit fein geschnittenen Zwiebeln auf.

100. Bretzensuppe.

Man schneidet Fastenbretzen in der Mitte von einander, richtet sie in eine Suppenschüssel ein, eine Lage Bretzen, und hierauf eine Lage aufgeriebenen Parmesankäs, so viel man hat, brennt eine Hand voll fein geschnittener Zwiebeln in Butter bräunlich, gibt siedendes Wasser darein, läßt es mit Salz und Pfeffer gut aufsieden, gießt es über die eingerichteten Bretzen, deckt es zu, läßt es an einem warmen Orte eine halbe Stunde stehen, bis die Bretzen recht auflaufen, und gibt sie dann zur Tafel.

101. Französische Suppe.

Man nimmt etliche Stücke gelben Wirsching oder Kohl, schneidet diesen nach der Länge, aber nicht gar fein, wie auch desgleichen Zwiebeln, Porri und Petersilienkraut, setzt dieses mit siedendem Wasser zum Feuer, gibt Salz, Pfeffer und ein großes Stück frische Butter darein, läßt dieses Gemüse ganz weich sieden, schneidet sodann eine Semmel zu ganz feinen Schnitten auf, legt in eine Suppenschüssel wechselweise eine Lage Semmel, und eine Lage Käse, bis alles eingeschichtet ist, schüttet sodann den gesottenen Wirsching sammt dem Uebrigen ganz siedend darein, bedeckt es, und gibt es zur Tafel.

e) Von verschiedenen Gattungen Schötteln.

102. Krebsschöttel.

Man nimmt 12 bis 15 Kochkrebse, löset ihnen die Galle aus, und stößt sie lebendig im Mörser ganz klein; dann schlägt man 4 oder 5 Eier darein, stößt sie darunter, und gibt ein halbes Quart Milch dazu; endlich seihet man es durch ein Tuch, drückt es gut aus, und kochet es in einer kleinen Pfanne auf einer Glut ab, bis es Wasser gibt; dann schüttet man es in einen feinen Durchschlag oder Schöttelmodel, welcher feine Löcher hat, drückt es gut hinein, damit es ganz fest wird, und das Wasser rein davon abläuft. Wenn die Krebse gut sind, und man es kalt werden läßt, so wird es recht schön roth werden.

103. Eine weiße Goli zum Aufbewahren, welche man bei großen Tafeln braucht, zu machen.

Man nimmt ein gutes Stück Butter in eine Casserolle. Hat man von Geflügel Magen oder Flügel, oder Kalfsknochen, so gibt man sie dazu, läßt sie in Butter anlaufen, aber nicht anlegen. Hernach gibt man ein paar Löffel voll schönes Mehl hinein, rührt es damit einigemal um, füllet die Casserolle mit guter Fleischsuppe, gibt ein paar Stücke Petersilienwurzeln, Sellerie, Pastinak und eine ganze mit einigen Nägelchen besteckte Zwiebel dazu. Dieses zusammen läßt man unter beständigem Rühren kurz einkochen, treibt es dann durch ein Haarsieb, gibt es an einen kühlen Ort, und hebt es zum ferneren Gebrauche auf.

104. Eine braune Goli eben so zu machen.

Man nimmt frisches Fleischfett oder klein geschnittenen Speck, gibt es in eine Casserolle, ein paar Schnitzeln mageres Rindfleisch darauf, einige Schnitzeln frischen Schinken, und ein paar geschnittene Zwiebeln. Dann läßt man dieses zusammen auf starken Kohlen gut anlaufen und angehen, bis sich der Saft braun angelegt hat; gibt ein paar Löffel voll Mehl dazu, rührt es einigemal um, und füllet es mit guter Fleischsuppe, oder noch besser, mit brauner Jus. Man kann auch ein paar gelbe Rüben und ein paar Pastinakwurzeln und einige Nägelchen damit verkochen lassen. Wenn alles unter beständigem Rühren gut eingekocht ist,

schlägt man es durch ein Sieb, und hebt es zum ferneren Gebrauche auf.

105. Einen Schnee von Eierweiß zu machen.

Man nimmt das Weiße von Eiern, so viel man will, gibt dasselbe auf eine flache Schüssel, nimmt ein von Holz geschnitztes Messer, schlägt immer nach der Fläche in's Eiweiß, bis es nach und nach ein ganz dicker und steifer Schaum wird, welcher zu verschiedenem Auflauf und zu sonst recht locker gerührten Speisen gebraucht wird.

106. Spinatschötteln.

Ein paar Hände voll rein ausgewaschener Spinat wird im Mörser gestossen, 4 oder 5 Eier daran geschlagen, und mitgestossen; statt Milch nimmt man ein wenig Wasser, damit es die Farbe nicht so sehr verliert. Sonst wird wie bei Nro. 102 damit verfahren.

107. Krebsbutter.

Man siedet 24 Krebse, löset die Schweife davon aus, sticht die Galle heraus; die Bäuche kommen auch davon, blos die Schalen und die Scheeren werden klein zusammen, und nachher $^1/_2$ Pfund Butter darunter gestossen. Wenn man damit eine Weile fortgefahren hat, wird solches in einem Tiegel auf die Glut gestellt, ein wenig kaltes Wasser daran gespritzt, und gut ausgebraten: dann wird ein Tuch in kaltes Wasser getaucht, die Butter durchgeseihet und gut ausgedrückt.

108. Spinattopfer, (geläuterten Spinatsaft) zum Färben zu gebrauchen.

Man nimmt ein paar Hände voll Spinat, stößt denselben, und preßt den Saft davon aus; diesen Saft läßt man in einem kleinen Tiegel auf einer Glut unter beständigem Rühren zusammengehen, dann schüttet man es auf ein Sieb, und läßt das Wasser davon ablaufen.

109. Eine Sardellenbutter, welche zum Aufbewahren bereitet wird, zu machen.

Man nimmt $^1/_4$ Pfund gute Sardellen, wäscht und putzt sie rein, hernach stößt man 1 $^1/_2$ Pfund Butter damit. Dann wird

diese Butter mit den Sardellen durch ein feines Haarsieb gestrichen. Diese Butter wird nun zum ferneren Gebrauche bei Saucen und Farcen aufbewahrt.

110. Eine Petersilienbutter zu machen.

Es wird ½ Pfund Butter mit einer guten Hand voll fein geschnittenem, grünem Petersilienkraut gut zusammengestoßen, hernach auch durch ein Haarsieb gestrichen, und zum künftigen Gebrauche aufbewahret.

Zweite Abtheilung.

Von den Saucen.

---

111. Weiße Sauce (blonde).

Ein Stückchen Butter läßt man zergehen in einem Tiegel, gibt etwas Mehl hinein, rührt es auf schwachem Feuer einigemale um, füllt es mit Fleischbrühe auf, salzt es; etwas Muskatnuß, eine Zwiebel, ein Bouquet Petersilie hinzugethan, und durch ein Sieb geseihet, kann bei allen Gerichten verwendet werden.

112. Fricassée-Sauce.

Obige Sauce wird mit einigen Eigelb fricassirt und etwas Zitronensaft beigegeben; darf nicht kochen sondern nur bis zum Kochen gebracht werden.

113. Eine Boeuf a la mode Sauce.

Man legt in eine Casserolle oder in einen Tiegel ein gutes Stück Fett, gibt eine Hand voll klein geschnittener Zwiebel darein, auch eine ganze Zwiebel mit etlichen Gewürznägeln besteckt, einige Schnitzeln Speck, wenn man ihn hat, oder noch besser Schinken, 4 gelbe Rüben, 2 Pastinakwurzeln und ein Stückchen Sellerie.

Dieses sauber geputzt, etwas kleinlänglich geschnitten, und auch in die Casserolle gelegt; hierzu kommen noch einige Limonienschalen und Lorbeerblätter, wie auch ein wenig Thymian oder Basilikum, wenn man es hat. Dieses läßt man zugedeckt zusammen recht weich dünsten; sodann läßt man in einem Pfännchen mit einem Stückchen Schmalz ein Stückchen Zucker ganz braun werden, gibt es an die Wurzeln, stäubt ein paar Löffel voll Mehl darein, und läßt es zusammen ganz bräunlich werden; dann füllet man Fleischsuppe, etwas Weinessig und ein Glas Wein darauf, und läßt es gut aufsieden. Wenn es nun eine Stunde gekocht hat, und ganz dick ist, so schlägt man es durch ein Sieb über ein Stück gesottenes Rindfleisch, welches am besten ist, besonders, wenn noch eine Stunde vor dem Anrichten das Fleisch damit aufsieden kann; man kann auch etwas kleine, gute Erdäpfel, wenn diese gesotten und abgeschält sind, damit aufkochen lassen, und so die Sauce sammt den Erdäpfeln über das Rindfleisch anrichten.

114. Eine Wein-Sauce zu Fleisch oder Fischen.

Man nimmt ein Stück Butter in einen Tiegel, läßt ihn zerfließen, giebt einen starken Löffel voll schönes Mehl darein, läßt es gut anlaufen, gibt ein gutes Glas Wein dazu, ein Stückchen Zucker und ein kleinwenig Zimmet. Diese Sauce läßt man gut verkochen. Vor dem Anrichten kann man dieselbe mit ein paar Eierdottern fricassiren, und zum Fleische oder zu Fischen geben.

115. Zwiebel-Sauce.

Man läßt ein Stückchen Fett oder Schmalz in einem Tiegel heiß werden, legt ungefähr zwei Loth Zucker hinein, und schneidet eine Hand voll Zwiebeln ganz klein. Sobald der Butter anfängt zu schäumen und braun zu werden, so gibt man die Zwiebeln hinein, läßt sie ganz weich dünsten und bräunlich werden; dann gibt man ein paar Löffel voll Mehl dazu, rührt es noch einige Male um, und gibt Weinessig und gute Fleischsuppe darauf; noch besser aber ist Jus-Suppe. Man läßt nun diese Sauce gut verkochen, und ganz dicklich werden, und kann auch, wenn man es hat, eine Hand voll kleiner ganzer Zwiebeln, welche beson-

ders gedünstet werden müssen, zuletzt hineingeben. Diese Sauce ist sehr gut zum Rindfleisch und auch zum Wildpret zu gebrauchen.

116. Kräuter-Sauce.

Man nimmt Zwiebel, Schalotten, eine Hand voll Bertram, Basilikum, eine Hand voll Petersilienkraut und Thymian. Dieses alles wird recht fein zusammengeschnitten, ein Stückchen Butter oder Fett in einem Tiegel heiß gemacht, die geschnittenen Kräuter werden hinein gegeben, ein wenig aufgedünstet, ein Löffel voll Mehl daran gestäubt, mit etwas Weinessig und guter Fleischsuppe aufgefüllt, und die Sauce, bis sie ganz dicklich ist, eingekocht. Dieser Sauce bedient man sich auf Assietten, und sie ist zum Fleisch oder zu Fischen zu geben.

117. Kräuter-Sauce im Winter.

Man nimmt Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch und Citronen-Schalen, von jedem eine gleiche Portion, auch eine Hand voll gedörrter Kräuter, als Thymian und Basilikum; dieses alles wird fein zusammen geschnitten, mit Zucker und Fett aufgedünstet, Mehl darauf gestäubt, und mit Suppe aufgefüllt; statt Weinessig aber kann man Bertramessig zum Säuern nehmen.

118. Wachholderbeer-Sauce zum Wildpret.

Man läßt ein Stückchen Fett oder Schmalz in einem Tiegel heiß werden, und darin ein Stückchen Zucker, wie eine große Nuß, zerfließen, und solchen braun werden; sodann gibt man 2 Löffel voll Mehl daran, läßt dieses zusammen unter beständigem Rühren sehr braun einbrennen, gibt gute Fleisch- oder Jus-Suppe daran, ein wenig Weinessig, ein Glas rothen Wein, ein paar Eßlöffel voll Wachholdersulze. Hat man aber diese nicht, so kann man eine Hand voll Wachholderbeeren ein wenig zerdrücken, und in der Sauce gut verkochen lassen. Vor dem Anrichten müssen aber die Wachholderbeeren abgeseihet werden.

119. Eine Kümmel-Sauce.

Man macht von Schmalz oder Rindsfett und Mehl eine starke braune Einbrenn, gibt Fleischsuppe dazu, einen Löffel voll Kümmel, und läßt es miteinander gut verkochen. Beim Anrichten sei-

het man es durch ein Sieb, daß der Kümmel wegbleibt, und gibt es so zur Tafel.

120. Hagebutten- (Hetschepetsch) oder Weichsel-Sauce.

Hierzu wird auf die nämliche Art, wie Nr. 118, eine Einbrenn von Zucker und Mehl, aber etwas lichtbrauner gemacht, und dann Hagebuttensulze oder Weichselsaft darein gegeben. Hat man aber beides nicht, so können auch im Nothfalle eine Hand voll getrockneter Weichsel gestossen, und gut in dieser Sauce verkocht werden; die Körner muß man aber vor dem Anrichten abseihen. Bei dieser Sauce bleibt der Essig weg, und es kommt statt desselben ein Glas weißer Wein und Fleischsuppe darein. Die Sauce schickt sich besonders zu Wildpret oder Rebhühnern. Es ist auch dienlich, einige Gewürznägeln damit verkochen zu lassen.

121. Limonien-Sauce.

Man läßt ein Stückchen Butter oder Abschöpf-Fett in einem Tiegel mit ein paar Löffel voll schönem Mehl anlaufen, doch nur so viel, bis die Einbrenn zu schäumen anfängt, sodann schüttet man gute Fleischsuppe darauf, säuert es nach Gutdünken mit Limoniensaft, gibt ganze Limonienschalen, eine ganze Zwiebel mit ein paar Gewürznägeln besteckt, hinein, läßt es damit verkochen, und seihet es vor dem Anrichten ab. Wer diese Sauce lieber etwas gelblich haben will, kann sie entweder mit Safran, oder mit einigen Löffeln voll bräunlicher Bratensauce färben.

122. Butter-Sauce.

Es wird ein Stückchen Butter mit ein paar Löffel voll Mundmehl abgerührt, und sodann gute Fleischsuppe darauf gefüllt, welche man auf der Glut unter beständigem Rühren gut aufkochen lassen, und ein wenig geriebene Muskatnuß darauf geben kann. Diese Sauce muß übrigens ganz weiß bleiben. Wozu sie am schicklichsten anzuwenden ist, wird weiter unten gemeldet werden.

123. Sauere Rahm-Sauce mit Kapern.

Es werden ein paar Löffel voll Mehl mit Butter oder Fett bis zum Gelblichwerden eingebrennt, dann ein wenig klein ge-

schnittene Zwiebeln, ein Mäßel saurer Rahm und 4 Loth Kapern darein gegeben. Will man diese Sauce über gebratene Hasen oder Kalbskeulen geben, so gibt man die Sauce vom Braten oder Gedünsteten darein, läßt sie damit gut verkochen, und gibt sie bei dem Anrichten darüber. Sie kann auch mit etwas Limoniensaft oder Weinessig gesäuert werden; Pfeffer oder Nägelgewürz kann man nach Belieben nehmen.

124. Eine Sardellen- oder Härings-Sauce.

Man nimmt 4 Loth Sardellen, oder einen schönen Häring, wäscht und reiniget ihn, löset davon die Gräten aus, und stößt das Uebrige in einem Mörser mit 4 hart gesottenen Eierdottern. Ist es recht fein, so gibt man ein Stückchen Butter und einen kleinen Löffel voll Mehl dazu, streicht dieses zusammen durch ein Haarsieb, und gibt dann Fleischsuppe darauf, läßt es einkochen, und gibt es zur Tafel.

125. Kalte Oel-Sauce mit Senf.

Sechs rohe Eigelb werden mit 1 Quart Oel in einer Schüssel verrührt, etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Citronensaft dazu gegeben und zuletzt 3 Eßlöffel voll Senf darunter gerührt.

126. Sardellen-Sauce.

Man macht von Butter oder Fett, dann Mehl oder Semmel-Bröseln eine gelbliche Einbrenn, schneidet 4 Loth Sardellen, häutet sie ab, reiniget sie von den Gräten, schneidet dann ein wenig Petersilienkraut recht fein zusammen, gibt dasselbe in die Einbrenn, läßt es damit ein wenig anlaufen, und gibt ein paar Löffel voll gute Fleischsuppe daran. Nach Belieben kann man sie auch mit Essig oder Limoniensaft säuern. Diese Sauce servirt man auf einer Saucière zu Rindfleisch oder Fischen, und kann sie auch noch, wenn es gefällig ist, mit Pfeffer würzen.

127. Kukumern- oder Gurken-Sauce.

Hiezu werden frische Gurken abgeschält, fein bläulich aufgeschnitten, dieselben in einem Tiegel oder in einer Casserolle mit Butter oder Fett ganz weich gedünstet, ein Löffel voll Mehl daran gestäubt, gut damit gedünstet, mit ein paar Löffel voll Jus-Suppe

und etwas Weinessig aufgefüllt, gut verkocht, und über Rindfleisch oder auf eine Saucière gegeben. Pfeffer kann man nach Belieben darein geben. Sie dient auch statt frischer eingesottener Gurken.

128. Paradiesäpfel-Sauce.

Man schneidet die Paradiesäpfel zu Spalten auf, legt sie mit Fett oder Butter in einen Tiegel, und läßt es auf starker Glut ganz weich zusammen dünsten; dann stäubt man ein paar Löffel voll Mehl darauf, läßt es auch gut verdünsten, schüttet einen Schöpflöffel voll gute Suppe und ein Glas Wein darein, gibt auch ein Stückchen Zucker und ein wenig Salz dazu, und läßt dieses recht dicklich einkochen. Nach Willkühr kann man auch damit ein paar Gewürznägeln kochen lassen. Vor dem Anrichten wird es durch ein Sieb gestrichen, und auf einer Saucière zum Rindfleisch gegeben.

129. Petersilien-Sauce.

Man nimmt eine Hand voll junges Petersilienkraut, wäscht es rein, und schneidet es mit dem Wiegmesser recht fein; sodann legt man ein Stückchen Butter in einen Tiegel, läßt ein paar Löffel voll schönes Mehl damit anlaufen, legt das Petersilienkraut darein, läßt es eine Weile damit dünsten, gibt eine Fleischsuppe darauf, salzet es, und läßt es zur gehörigen Dicke einkochen. Man gibt diese Sauce über Kalb- oder Lammfleisch, oder auch über Hühner, wie es beliebt.

130. Sellerie-Sauce.

Man nimmt ein paar Stückchen Sellerie, schneidet sie klein würflich, gibt ein Stückchen Butter in einen Tiegel, den geschnittenen Sellerie darein, läßt ihn darin ganz hellbraun dünsten, gibt ein paar Löffel voll Mehl darein, läßt es unter einander anlaufen, gibt gute Fleischsuppe darauf, läßt es gut verkochen, und gibt es über Kalb- oder Lammfleisch zur Tafel.

131. Eine Mandel-Sauce mit Wein.

Man nimmt 4 Loth Mandeln, zieht sie ab, und stößt sie recht fein; dann nimmt man einen Eßlöffel voll gestossenen Zucker, läßt diesen in einem Tiegel mit ein wenig Schmalz kastanienbraun

werden, gibt die Mandeln darein, einen Löffel voll Semmelbröseln dazu, rührt es einige Male um, gibt ein Glas Wein, ein wenig Fleischsuppe, feingeschnittene Citronenschalen und Zimmet dazu, läßt es untereinander gut verkochen, und gibt es zur Tafel zu Rindfleisch oder Braten.

132. Rahm=Sauce.

Ein Quart süßer Rahm mit 2 Loth Zucker, etwas Zimmet und Citronenschale wird gekocht und mit 5 Eigelb fricassirt; die Eigelb werden vor dem Fricassiren mit etwas Milch verdünnt, und die Sauce durch ein Sieb laufen lassen.

133. Vanille=Sauce.

Zur vorhergehenden Rahmsauce wird statt Citronenschale und Zimmet ein halbes Stengelchen Vanille genommen.

134. Chocolade=Sauce.

2 Loth Chocolade werden in einem Tiegelchen warm gemacht, 1 Quart Rahm darauf gegossen, mitsammen verkocht, mit einigen Eigelb fricassirt und mit Zucker versüßt.

135. Johannisbeer=Sauce.

1 Pfund rother Johannisbeeren werden mit 1 Quart kalten Wassers durchgestrichen, mit 3/4 Pfund Zucker versüßt, aufgekocht und der Schaum abgenommen.

136. Himbeer=Sauce.

wie vorhergehende, statt Johannisbeer, ebensoviel Himbeer rc. rc.

137. Kaunitz=Sauce.

Man siedet 6 Eier hart ab, nimmt die Dotter heraus, stößt sie im Mörser, auch eine gute Hand voll abgezogener Mandeln mit etwas Zucker darunter; wenn dieses alles klein gestossen ist, gibt man es auf eine Saucière oder Schüssel, macht es mit ein paar Löffel voll Provencer=Oel und gutem Weinessig an (die Sauce muß aber ganz dicklich bleiben); dann kommt ein wenig fein geschnittener Schnittlauch und Petersilienkraut darein, und so ist sie fertig. Sie ist sehr gut zu Rindfleisch oder kaltem Braten.

138. Kalte Kräuter=Sauce.

Man schneidet Schnittlauch, Petersilienkraut, Bertram, Basilikum und etwas Zwiebelstängel recht fein mit dem Wiegemesser zusammen, nimmt Essig und Oel, auch Zucker dazu, und gibt diese Sauce zu kalten Fischen oder Braten.

139. Kalte Wildpret=Sauce.

Man schneidet Zwiebeln und Schalotten recht fein mit 4 hart gesottenen Eierdottern zusammen, reibt ein Stück Zucker auf 2 Limonien ab, stößt es fein, und mischet es zu dem übrigen; auch 20 klein gestossene Wachholderbeeren, dann den Saft von 2 Limonien, auch Essig und Oel dazu, bis dieses zur Sauce dienlich ist. Diese Sauce wird gemeiniglich zum schwarzen Wildpret gegeben.

140. Kalte Senf=Sauce.

Man schneidet Zwiebeln, Sardellen, 4 harte Eierdotter, etwas Petersilienkraut recht fein zusammen, gibt es auf die Assiette oder tiefe Schüssel, macht dieses sodann mit Senf, Essig und Oel, und ein wenig gestossenem Zucker an; auch kann der Zucker hiervon wegbleiben, und statt dessen Salz genommen werden. Diese Sauce wird auch meistens zu kaltem Braten oder zu Fischen gegeben.

141. Borasch mit Essig und Oel.

Den Borasch wäscht man sauber, schneidet ihn fein zusammen, salzet ihn gut, drücket ihn stark aus, und macht ihn mit Essig, Oel und Pfeffer an. Auf die nämliche Art werden auch frische Gurken gemacht, nachdem sie geschält und fein blättlich geschnitten sind.

142. Kalter Kreen mit Essig und Oel.

Man putzt den Kreen (Meerrettig), reibt ihn mit ein wenig Semmelbröseln, und macht ihn mit Essig, Oel und Zucker an. Will man den Zucker weglassen, so ist Salz und Pfeffer dagegen zu nehmen.

143. Mandelkreen.

Man nimmt dicke Kreenwurzeln, wäscht diese sauber aus, reibt sie auf einem Reibeisen, dann um einen Kreuzer Semmel=

bröseln; dazu nimmt man eine gute Hand voll Mandeln, schwellt sie in siedendem Wasser auf, schält sie ab, stößt sie im Mörser klein, legt in einen Tiegel ein Stückchen Butter, und läßt einen Löffel voll schönes Mehl darin anlaufen, legt den geriebenen Kreen und die Semmelbröseln wie auch die Mandeln und ein Stückchen Butter dazu; dann gibt man ein Mäßel süßen Rahm oder gute Milch daran, und läßt alles gut aufkochen. Will man, daß der Kreen seine vollkommene Schärfe behalte, so muß man ihn vor dem Kochen mit kaltem Wasser bespritzen, und nicht viel kochen lassen.

144. Semmelkreen.

Dieser Kreen wird, wie vorhin gemeldet worden, geputzt und gerieben, eben so viel Semmelbröseln, dann gute Rindsuppe daran gethan, und zusammen ganz dicklich eingekocht; auch Salz und Pfeffer nach Belieben dazu gethan. Einige aber säuern diesen Kreen lieber mit Weinessig, welches auch geschehen kann.

145. Eine Muschel-Sauce.

Man macht von Butter und Mehl eine ganz gelbliche Einbrenn, und gibt gute Fleischsuppe und ein Glas weißen Wein darein; dann die Muscheln, wenn diese von außen vom Schmutze abgewaschen und abgebürstet sind, ein wenig Muskatenblüthe dazu; vor dem Anrichten gibt man noch ein paar Eierdotter mit ein paar Tropfen kalten Wassers darein, quirlt es gut ab, und läßt es nicht mehr aufkochen; dann kann man es über gedünstete Hühner und Kapaunen, oder über abgesottene Fische geben.

146. Eine falsche Muschel-Sauce.

Man dünstet nach Belieben Kapaunen oder Hühner, Kalb- oder Lammfleisch, kocht vier Eier hart, nimmt die Dotter heraus, stößt diese im Mörser, nebst drei oder vier ausgelösten Sardellen, ein Stückchen Butter, mit ein paar Löffel voll Weizenmehl abgedrückt, und auch darunter gestossen; dann gibt man es an das gedünstete Fleisch oder an die Kapaunen, rührt es gut um, gibt ein Weinglas voll weißen Wein darein, Muskatenblüthe und klein geschnittenes Petersilienkraut, und läßt es zusammen gut aufkochen. Beim Anrichten wird die Sauce geseihet, und über

das Gedünstete angerichtet. Auch kann man die Sauce besonders zu Braten oder Rindfleisch geben.

147. Eine Schnecken-Sauce.

Man kocht etliche Schnecken, so viel man nämlich nöthig hat, putzt diese, legt die Schweifel weg, hackt die Schnecken nebst zwei oder drei geputzten Sardellen, einer Zwiebel, Citronenschalen und ein wenig Knoblauch, ganz klein zusammen, gibt in eine Raine oder Casserolle ein Stückchen Butter, läßt es mit ein paar Löffel voll Mehl anlaufen, gibt das Gehackte darein, gießt Fleischsuppe oder (an einem Fasttage) klare Erbsenbrühe darauf, läßt es zusammen gut aufkochen; gibt von einer Citrone den Saft darein, und vor dem Anrichten legirt man es mit ein paar Eierdottern, und gibt es sodann über Fleisch oder Fische zur Tafel.

148. Eine portugiesische Sauce.

Man nimmt in eine Raine oder Casserolle ein gutes Stück Butter, gibt ein halbes Pfund rohen, in dünne Schnitzeln geschnittenen, guten Schinken dazu, eine weiße Zwiebel, mit etlichen Nelken besteckt, eine Hand voll abgezupften Bertram, und läßt dieses zusammen, gut zugedeckt, dünsten. Dann stäubt man ein paar Löffel voll Mehl darauf, läßt es noch eine Weile beim öfteren Aufrühren dünsten; dann gibt man eine gute Jus- oder kräftige Fleischsuppe darauf, und läßt alles zusammen gut verkochen; streicht es dann durch ein feines Sieb, gibt ein Stückchen Zucker, auf Citronen abgerieben, darein, dann Citronensaft, und gibt diese Sauce zu gebratenem Fisch oder zu gedünstetem Geflügel.

149. Sauce von Till- oder Goppertkraut.

Man nimmt eine Hand voll junges Tillkraut, schneidet dieses ganz fein, läßt indessen ein Loth Butter mit einem Eßlöffel voll Mehl ganz lichtgelb anlaufen, gibt dann ein halbes Seidel Fleischbrühe sammt dem fein gehackten Tillkraut dazu, nebst einem halben Seidel sauern Rahm und einem Stückchen Zucker, ein wenig Salz, und läßt alles zusammen gut aufkochen. Man gibt es mit dem Rindfleisch zur Tafel.

150. Eine Kaiser-Sauce.

Man gibt ein Stückchen Butter in eine Raine oder Casserolle, darauf rohes, bratiges, sehr dünn geschnittenes Kalbfleisch, stellet es auf Kohlen, und läßt es zugedeckt in der Butter braten, bis sich der Saft des Fleisches ganz gelb am Boden angelegt hat, stäubt ein wenig Mehl darauf, und gibt dann ganz guten süßen Rahm dazu, und etliche Champignons, und läßt es recht gut aufkochen; endlich streicht man es durch ein Sieb. Dieses ist sehr gut zum Kalbfleisch oder zu Geflügel.

151. Kalten Kreen mit Rahm.

Man reibt guten, scharfen Kreen auf dem Reibeisen, gibt dann guten, dicken sauern Rahm und Weinessig, und so viel gestossenen Zucker darein, bis es ganz angenehm süß ist. Wem es beliebt, der kann auch feines Provenceröl dazu geben. Dieser Kreen ist recht gut zum kalten Schweinsbraten oder zu Fischen.

152. Einen kalten Schnecken-Kreen.

Man nimmt zwölf schöne gekochte Schnecken, hacket sie mit etwas Zwiebel zu einem recht feinen Hachis, nimmt dazu eine Kaffeschale voll aufgeriebenen Kreen und eben so viel aufgeriebene gelbe Rüben, gibt dieses zusammen sammt den gehackten Schnecken in eine Sauce-Schale, gibt Essig und Oel, etwas Salz und Pfeffer dazu, und schickt es, wenn Alles gut abgemischt ist, zur Tafel.

Dritte Abtheilung.

Vom Ochsenfleisch.

---

153. Ein Rindfleisch in der Braise.

Man nimmt ein schönes Stück Rindfleisch von der Rippe oder Schale, kocht es weich, und nimmt gutes Rindsfett in eine

Casserolle. Hernach nimmt man 3 bis 4 große Zwiebeln, spaltet sie, auch etliche gelbe Rüben, Pastinak, Sellerie, schneidet sie, gibt sie zum Fett, und läßt es dünsten; eine Stunde vor dem Anrichten gibt man das Fleisch dazu, und ein wenig Jus-Suppe. Bei dem Anrichten gibt man das Fleisch auf die Schüssel, und die Wurzeln sammt dem wenigen dabei befindlichen Safte darüber.

154. Brustkernstück, mit Kreen überzogen.

Ein schönes Stück vom Brustkern zu sieben Pfund wird gehörig weich gesotten, aus der Suppe gelegt, und abgeseihet, sodann wird ein Mandelkreen nach Nro. 143, aber ganz dick, gemacht, dann vier Eierdotter darein gerührt, das Brustkernstück damit ganz herum einen Finger dick überstrichen, sodann mit zerlassener Butter übergossen und mit Semmelbröseln bestreuet. Man stellt es vor dem Anrichten eine halbe Stunde in eine Röhre und läßt es hübsch semmelfarbig werden; sodann wird grüne Petersilie darauf gepflückt und so dasselbe zur Tafel gegeben.

155. Boeuf a la mode.

Man wählt hierzu ein mageres Stück Rindfleisch von sechs Pfund (vom Hinterstück ist es am besten) und klopfet es gut; sodann nimmt man dicken Speck, schneidet lange Streifen davon, nimmt Zwiebeln, Schalotten, Limonienschlen, Thymian, Basilikum, auch etliche Sardellen, putzt sie, und schneidet alles ganz klein zusammen, wendet jedes Schnitzel Speck in diesen gehackten Kräutern um, durchzieht das Stück Fleisch mit diesen Schnitzeln, bis es durchgehends voll wird; man bestreicht es auch ein wenig mit Salz, nimmt einen Tiegel oder eine Casserolle, worauf der Deckel recht gut paßt, belegt den Boden derselben mit groß geschnittenen Zwiebeln, gibt etliche geschnittene gelbe Rüben, Pastinak, ein Stückchen Sellerie, etliche Schnitzeln Speck dazu, und legt die Wurzeln und das Stück Rindfleisch darauf. Das Fleisch wird hin und wieder mit etlichen Gewürznägeln besteckt; dann ein Theil Fleischsuppe, Weinessig und ein gutes Glas Wein daran gegeben, und gut zugedeckt. Man kann auch etliche gedörrte Zwetschgen, wie auch eine schwarze Brodrinde dazu thun. Der Deckel wird sodann mit schlechtem Teig verpappt. Man läßt es auf weniger Glut, eigentlich nur auf einer glühenden Asche, 4

oder 5 Stunden ganz langsam dünsten, nimmt das Fleisch heraus, seihet das Fett davon ab, streichet die übrige Sauce durch ein Sieb, läßt dann ein Stückchen Zucker im Fett braun werden, rühret einen Löffel voll Mehl darunter, und gibt die Sauce darein; dann legt man das Fleisch wieder hinein, und läßt es eine Stunde damit kochen. Ist dieses nicht genug, oder die Sauce zu dick, so gibt man noch Fleischsuppe und Wein dazu. Dieses Boeuf a la mode muß in kurzer Sauce angerichtet werden. Es kann auch kalt gegeben werden; dann müssen aber die Zwetschgen und Brodrinden davon wegbleiben, und statt deren ein paar Kalbsfüße hinzugethan werden; hierauf wird es durchgeseihet und gesalzen, dann kalt darüber gegeben.

156. Boeuf a la mode ordinär zuzubereiten.

Man nimmt ein mageres Stück Rindfleisch, salzet und würzet es mit Nelken, Pfeffer und verschiedenen anderen Gewürzen, gibt es in einen Tiegel, etwas Zwiebel, gelbe Rüben und etliche Lorbeerblätter dazu; gibt Bieressig darauf, und läßt es zugedeckt weich kochen; läßt auch eine gute Hand voll geriebene Brodrinde damit verkochen, oder gibt vor dem Anrichten ein wenig braune Einbrenn darein. Wenn es gut verkocht ist, gibt man es mit der Sauce zur Tafel.

157. Boeuf a la mode von Lendenbraten.

Der Lendenbraten wird abgehäutet, gespickt und mit Wurzeln eingerichtet, wie vorgemeldetes Boeuf a la mode, nur mit dem Unterschiede, daß dieser nicht so lange kochen darf, weil dieses Fleisch ohnehin viel mürber ist. Wenn er weich gekocht ist, kommt er aus der Sauce auf eine flache blecherne Schüssel oder Bratpfanne; dann wird ein ganz feines Beschamell, gleich einem dicken Kindsmus, von 1 Mäßel süßem Rahm gemacht, eine Hand voll fein gestossener Mandeln nebst 4 Eierdottern darin gerührt, der Lendenbraten mit diesem Beschamell überstrichen, mit zerlassener Butter übergossen, und einen Messerrücken dick mit aufgeriebenem Parmesankäse bestreut; endlich stellet man ihn in eine nicht gar zu heiße Röhre, bis er eine ganz gelbe Kruste bekommt. Vor dem Anrichten gibt man die Sauce, welche auf eben die Art, wie

die vorige, zubereitet wird, auf die gehörige Schüssel, legt sodann den Lendenbraten darauf, und gibt es auf die Tafel.

158. Ein kaltes Boeuf a la mode.

Man nimmt ein großes Stück mageres Rindfleisch, spickt und würzet es nach Nr. 155. in einen tiefen Kessel oder Dampftiegel ein, gibt Weinessig und Wasser darauf, bis das Fleisch zur Hälfte bedeckt ist; auch gibt man Zwiebeln und riechende Kräuter dazu. Ist das Fleisch 18 bis 20 Pfund schwer, so müssen 4 Kalbs- oder Rindsfüße klein gehackt, und dazu gegeben werden; man deckt es gut zu, und dämpft es langsam in einer Röhre, oder stellt es über Nacht in einen Backofen, bis es weich ist. Hernach nimmt man das Fleisch heraus, seihet die Sauce, und klarisirt es rein, und läßt es sulzen. Das Fleisch schneidet man in Schnitten auf, die gestandene Sulze zerklopfet man, und gibt sie darüber. Dieses wird kalt zum Abendessen aufgesetzt.

159. Rostbeef, oder englischer Braten.

Man nimmt hierzu ein Stück Rindfleisch von der dicken Rippe, oder dem sogenannten Rücken, von sieben bis acht Pfund, hacket es nach der Länge vom Grate, hauet davon die Gratbeine ganz weg, klopfet das Fleisch gut, daß es mürbe wird, spicket es von der obern Seite mit Speck, bestreuet es mit wenigem Salz, mit etwas Zucker vermischt, wie auch mit feinen Kräutern, als Basilikum, Thymian, Burgunderkraut, und etwas Schalotten; mit diesen läßt man es, gut zugedeckt, einen Tag lang an einem kühlen Orte stehen, und schüttet dann eine Bouteille Rheinwein oder sonst guten Wein darein; es muß aber sehr gut in das Geschirr passen, damit der Wein darüber geht. In diesem Weine kann man es sieben bis acht Tage liegen lassen, und öfter umwenden. Am Tage, wo man es braucht, steckt man es frühzeitig an den Spieß; denn es darf langsam wohl sechs Stunden braten. Mit diesem nämlichen Wein, in welchem es eingeweicht ist, wird es stets begossen. Zur Sauce kommt ein gutes Glas Wein, mit den vorher gemeldeten klein geschnittenen Kräutern; auch mischt man einen Löffel voll braune Suppe, und ein Stückchen Zucker, auf einer Citrone abgerieben, darunter. Dieses wird zusammen

gut aufgekocht, auf die Schüssel gegeben, und der Braten darauf gelegt; das Abgetropfte, das noch übrig, kommt auch unter die Sauce.

160. Ein ganz ordinäres Rostbeef auf jüdische Art.

Man nimmt von dem Vorderviertel eines Ochsen, von der Rippe oder von kurzen Rippen, ein Stück nach beliebiger Größe, wäscht und salzet es gut, besteckt es hin und wieder mit ganzem Ingwer und Knoblauch, gibt es in eine Raine oder Bratpfanne, dazu etliche geschnittene Zwiebeln, mit Gewürznägeln besteckt, auch etliche Lorbeerblätter und ein paar groß geschnittene gelbe Rüben; dann gibt man Wasser dazu, mehr als zu einem gewöhnlichen Braten, läßt es drei bis vier Stunden braten, kehrt es öfter um, und begießt es mit der eigenen Sauce. Hat diese zu viel eingekocht, so muß wieder Wasser oder ungesalzene Fleischsuppe dazu geschüttet werden. Wenn es weich ist, so gibt man das Rostbeef auf die Schüssel; den Rand herum belegt man mit ganz gleichen, gekochten und abgeschälten Erdäpfeln, seihet die Braten-Sauce durch ein Sieb darüber, und gibt es zur Tafel.

161. Einen Lungen- oder Lendenbraten auf böhmische Art zu bereiten.

Man nimmt einen guten Lungen- oder Lendenbraten von einem Ochsen, häutet ihn ab, spickt, salzt und würzt ihn gut ein, bratet ihn am Spieße, und begießt ihn stets mit Butter und der selbst abgetropften Sauce. Ehe er vollends ausgebraten ist, welches bei guter Hitze in einer Stunde geschehen kann, bereitet man die Sauce. Man nimmt ein Viertelpfund Mandeln, wischt sie mit einem Tuche sauber ab, röstet sie dann in einer Pfanne ganz bräunlich, und stößt sie in einem Mörser, der zuvor gut warm gemacht ist. Dann nimmt man ein Viertelpfund kleine und große Weinbeeren, wäscht sie rein, und stößt sie unter die Mandeln. Dann bäckt man einige Semmel-Schnitten im Schmalze, gibt rothen Wein darein, stößt sie auch mit den Mandeln und Weinbeeren, gibt dieses Gestossene in eine Raine, dazu ein Gläschen rothen Wein, die abgetropfte Braten-Sauce, ein wenig Fleischsuppe, gestossenes Nägelgewürz und Limonienschalen dazu, läßt dieses zusammen zu einer dicklichen Sauce gut verkochen, gibt so-

dann den Braten auf die Schüssel, und diese Sauce streicht man durch ein Sieb darüber. Den Rand der Schüssel kann man mit im Schmalze gebackenen Semmelschnitzeln garniren, und so zur Tafel geben.

162. Einen Lungen- oder Lendenbraten auf russische Art mit rothem Wein.

Man nimmt ebenfalls einen guten Lungenbraten, häutet ihn ab, und schneidet einen Speck länglich, kehrt diese Speckstängel in Nelkengewürz und klein geschnittenen Citronenschalen um, steckt diesen Speck ganz nach der Quere durch hinein, und gibt in eine Casserolle Schnitzeln Speck, rohen Schinken und ein Glas rothen Wein, gibt es, gut zugedeckt, in eine Röhre oder in einen Backofen, und läßt es ganz weich dünsten. Wenn die Sauce nicht genug ist, gibt man noch ein Glas Wein darein und ein Stückchen Zucker dazu; wenn die Sauce nicht dicklich ist, so nimmt man einen Löffel voll braune Goli, oder sonst ein wenig mit Zucker braune Einbrenn darein, richtet dann den Lungenbraten auf die Schüssel, und gibt die Sauce, durch ein Sieb passirt, darüber. Den Rand herum kann man mit in Butter gerösteten Erdäpfeln garniren.

163. Einen Lungen- oder Lendenbraten kalt zu geben.

Nachdem ein guter Lungen- oder Lendenbraten schön abgehäutet, und ein oder zwei Tage in Essig und Wein, nebst Salz und Gewürz eingebeizt war, so schneidet man lange Speckstängel, zieht diese so gut als möglich nach der Länge durch, bindet dann den Lendenbraten an den Spieß, gibt ein wenig von dieser Beize darunter, und betropft ihn stets damit. Wenn er ausgebraten ist, gibt man die abgetropfte Sauce darüber, und läßt ihn kalt werden; dann schneidet man nach der Quer kleine, fingerdicke Schnitze davon, richtet diese ganz ordentlich in der Runde herum die Schnitze von einander gelehnt, auf die Schüssel, gibt die kalte Sauce darüber, schneidet Zwiebeln und Bertram klein, streuet es darauf, und gibt es kalt zur Tafel.

164. Ganz ordinärer farcirter Rostbraten.

Man nimmt einen schönen Lendenbraten oder von einem schönen Rippenstück das bratige Fleisch, löset die Haut ganz davon ab, schneidet das Fleisch sammt dem daran befindlichen Fett zu kleinen Stücken, gibt es auf ein hartes Brett oder auf einen Hackstock, hackt es dann recht klein, wie eine Farce, schneidet besonders eine Zwiebel, feine Citronenschalen und ein Stückchen Knoblauch ganz klein, gibt es darunter, weicht eine Semmel in Wasser ein, und drückt sie aus, wenn sie weich ist, hackt sie auch darunter, und salzet und pfeffert es gut. Dann macht man aus dieser Farce lauter runde Ballen, in der Größe eines mittleren Apfels, walzt sie in feinen Semmelbröseln um, und drückt sie ganz dünn auseinander, in der Dicke einer Karbonade. Wenn alle fertig sind, so setzt man eine ganz flache Pfanne mit wenig Schmalz oder Abschöpf-Fett auf das Feuer, gibt die Rostbraten ganz einfach hinein, und läßt sie auf beiden Seiten schnell braten, damit sie noch im Safte bleiben; gibt es sodann auf die Schüssel, und streuet klein gehackte Sardellen darauf, oder gibt Limoniensaft darüber, und schickt es zur Tafel.

165. Ordinäre gedünstete Rostbraten.

Man nimmt ein Rippenstück, schneidet gehörige Rostbraten davon herunter, salzet sie, und bratet sie auf dem Roste schön braun, gibt sie sodann in eine Raine oder Casserolle, schüttet gute Jus- oder Fleischsuppe darauf, gibt etliche klein geschnittene Sardellen und Zwiebeln dazu, und läßt sie gehörig weich kochen. Dann gibt man die Rostbraten auf die Schüssel, die Sauce darüber, und zur Tafel. Wem es beliebt, der kann auch ein wenig Weinessig damit verkochen lassen.

166. Rostbraten mit Rahmsauce.

Es wird von einem guten fetten Ochsen ein Rückgrat- oder Rippenstück genommen. Der Grat wird abgehauen, und die Rippen alle ausgelöset, dann werden lauter Daumen breite Schnitzel oder Karbonaden daraus geschnitten; diese werden gut mit dem Messerücken geklopft, gesalzen und gepfeffert, mit zerlassener Butter bestrichen, und auf beiden Seiten auf dem Roste auf starken

Kohlen braun gebraten; dann gibt man es in einen Tiegel, gibt guten saueren Schmetten darauf, läßt es noch eine Stunde mürbe kochen, und richtet es sammt der Sauce zur Tafel an.

167. Ein österreichisches Gollasch- oder ein Kümmel-Fleisch.

Man nimmt gutes Ochsenfleisch, ein Rippenstück oder einen Lungenbraten, häutet es gut ab, und schneidet lauter kleine Stückchen davon, ungefähr einen Daumen groß, gibt es in eine Raine oder Casserolle, gibt eine Zwiebel, klein geschnitten, dazu, und läßt es, gut zugedeckt, dünsten. Es gibt von sich selbst eine Sauce. Man thut auch in ein reines Fleckel einen Löffel voll Kümmel, bindet es zu, und gibt es zu dem Fleische. Wenn die Sauce fast ganz eingekocht hat, so salzet man sie gehörig, und stäubt nur gar wenig Mehl darauf, daß sie ein wenig dicklich wird. Es darf nur sehr wenig Sauce haben. Vor dem Anrichten nimmt man den Kümmel heraus, und richtet das Fleisch zur Tafel an. Es darf nicht zu lange kochen, damit die Stücke nicht zerkochen, sondern ganz bleiben.

168. Gollasch-Fleisch auf ungarisch.

Der abgehäutete Lendenbraten wird in ungefähr zollgroße viereckige Stückchen geschnitten, eben so auch Speck; nun läßt man in einem Tiegel etwas Butter zerfließen, gibt großgeschnittene Zwiebeln hinein, läßt dieselben gelblich werden, legt Fleisch und Speck dazu, nebst etwas gestossenen Kümmel, Salz und Pfeffer, läßt es weich dünsten mit rothem Wein, oder noch besser mit ein wenig Madeirawein, gibt einige Löffel voll brauner Sauce darunter und richtet es kochend an, mit einer Garnitur von Speck- oder Schinkenknödel.

169. Ochsenmaul oder Obergaum, als Eingemachtes.

Man nimmt etliche Ochsenmäuler oder Obergaumen, so viel man braucht, kocht diese ganz weich, zieht die darauf sich befindliche weiße Haut davon ab, und schneidet sie dann ganz fein länglicht; macht von Butter, Mehl und fein geschnittenen Zwiebeln eine lichtbraune Einbrenn, gibt gute Fleischsuppe, Weinessig

und fein geschnittene Citronenschalen dazu, gibt die geschnittenen Gaumen darein, und läßt es noch recht gut verkochen. Wenn es kurz eingekocht ist, gibt man es auf die Schüssel und klein würflich geschnittene Semmelbröckel oder derlei Bröseln, in Butter geröstet, darauf, und so zur Tafel.

170. Einen Lungen- oder Lenden-Braten auf Hasenart.

Man nimmt einen schönen Lungenbraten, zieht die Haut ab, und spickt diesen wie einen Hasen, salzet und würzet ihn, gibt ihn in eine Brat-Raine mit wenigem Essig, und läßt ihn auf beiden Seiten gut braten. Zuletzt begießt man ihn mit sauerem Rahm, und läßt ihn kurz und gut einkochen. Beim Anrichten gibt man ihn auf die Schüssel, und die Sauce darüber.

171. Schnitzel von Lendenbraten mit Kräutern auf dem Roste.

Man schneidet vom Lendenbraten Schnitzel einen Messerrücken dick, klopft sie mit dem Messer, und salzet sie ein, schneidet viel Bertram, Petersilie und Zwiebeln fein, reibt mit diesen Kräutern die Schnitzel ein, gibt sie auf eine Schüssel, und schüttet Provencer-Oel darüber; dann legt man wieder eine Lage Schnitzel, gießt wieder Provencer-Oel darauf, bis alle Schnitzel übergossen sind, und läßt sie sodann in diesem Oel einige Stunden liegen. Vor dem Gebrauche bestreut man sie auf beiden Seiten mit Semmelbröseln, legt sie auf den Rost über eine rasche Glut, bratet sie, und gibt sie auf einer Schüssel (mit Limoniensaft betropft) zur Tafel.

172. Farcirte Schnitzel von Lungenbraten.

Man häutet den Lungenbraten ab, schneidet nach der Quere sehr dünne Schnitzel, klopfet diese auch noch mit einem Messerhefte ganz dünn, macht eine Farce von Rindfleisch, etwas Mark und Sardellen, Zwiebeln und Thymian, stößt alles dieses mit der Farce recht fein, vermischt sie mit ein paar Löffel voll sauerem Rahm, einigen gestossenen Gewürznägeln, Pfeffer und Salz, streicht auf einen jeden solchen Schnitz einen Finger dick von dieser Farce, gibt dann wieder einen Schnitz darauf, und drückt es gut

zusammen. Wenn alles fertig ist, legt man viel Fett, und eine gute Hand voll geschnittene Zwiebel in einen Tiegel, gibt die farcirten Schnitzel darauf, deckt es zu, und läßt es ganz einbraten, bis die Zwiebel auf dem Boden bräunlich wird; gibt Weinessig und ein wenig Fleischsuppe darauf, kehret die Schnitzel öfter um, läßt die Sauce ganz kurz und dicklich einkochen, gibt die Schnitzel auf die Schüssel, und die Sauce darüber.

173. Wiener- oder Gollaschfleisch vom Lendenbraten.

Nachdem der Lendenbraten abgehäutet ist, schneidet man ihn in kleine Filetschnitzel, legt in einen Tiegel Fett, Zwiebeln, Schalotten und Limonienschalen, gibt das geschnittene Fleisch darauf, deckt es zu, und läßt es auf einer starken Glut stets kochen; wenn die darin befindliche Sauce eingekocht, gibt man saueren Rahm darauf, stäubt auch ein wenig Mehl darauf, und salzet und pfeffert es nach Belieben. Vor dem Anrichten tropft man ein wenig Limoniensaft oder Essig darauf, und gibt es zur Tafel. Gesalzen wird es jedoch erst vor dem Anrichten.

174. Lendenbraten auf ungarische Art.

Man nimmt den ganzen Lendenbraten, häutet ihn gut ab, und schneidet ihn nach der Quere zu kleinen, ungefähr Messerrücken dicken, Schnitzeln, schälet von etlichen Kreuzersemmeln die Rinde ab, schneidet davon auch nach der Breite ganz dünne Schnitzeln, nimmt guten frischen Speck, schneidet von eben dieser Stärke so viel ganz feine Schnitzeln, als die Semmel- und Fleischschnitzeln sind, bestreuet diese Fleischschnitzeln mit wenigem Salz, und richtet es ganz ordentlich aufeinander, nämlich: ein Schnitzel Fleisch, ein Schnitzel Speck, und ein Schnitzel Semmel, dann wieder Fleisch, Speck und Semmel; so wird alles nach und nach gut passend auf einander gelegt. Zuletzt werden zwei kleine Spieße durchgesteckt, ganz fest zusammengedrückt, so, daß es wieder in Form des Lendenbratens kommt; dann wird er an einem Bratspieß unten und oben angebunden, und 2 Stunden ganz langsam gebraten, vorher aber mit Butter und zuletzt mit sauerem Rahm beträufelt. Bevor man es anrichtet, muß man es noch mit aufgeriebenem Parmesankäse bestreuen, und noch ein paar Minuten

bei einem starken Feuer zu einer schönen Kruste oder Rinde werden lassen. Beim Anrichten wird die abgetropfte Sauce auf die Schüssel gegeben, und der Braten darauf gelegt.

175. Rostbraten auf Wiener-Art.

Man nimmt das dazu bestimmte Fleisch von der Rippe, schneidet davon so viel, als man braucht, ab, klopft es nach Art der Karbonaden, spickt es mit Knoblauch, salzt und pfeffert es, gibt es auf den Rost, läßt es auf beiden Seiten über starker Glut braten, betropft es mit Butter, und gibt es zur Tafel.

176. Rindfleisch nach Portugieser-Art.

Man nimmt ein Stück Rindfleisch von der Schweifschale. Dieses sollte einige Tage lang an einem kühlen Orte aufgehangen werden. Dann wird es dick gespickt, oder viel Speck durchgezogen, gesalzen, mit Pfeffer und Nelken gewürzt, und recht dick mit Mehl bestreut, hernach mit Butter begossen, und, bis das Mehl braun ist, auf beiden Seiten gebraten. Hernach gibt man es in eine Casserolle, setzt es mit Essig und Wasser auf, gibt Zwiebel, Kapern und Citronenschalen dazu, läßt es so lange kochen, bis das Fleisch weich, und die Sauce kurz eingekocht ist, und gibt es zur Tafel.

177. Ordinärer Rostbraten mit Sardellen-Sauce.

Man bereitet die Rostbraten von demselben Fleische, wie die vorher gemeldeten; salzet, klopfet und kehrt sie in Butter und Semmelbröseln um, und bratet sie gut auf dem Roste. Hernach gibt man es in eine Casserolle, gibt Fleischsuppe, Sardellen, und von einer Citrone den Saft dazu, läßt es kurz verkochen, und gibt es zur Tafel.

178. Beefsteak, oder russischer Rostbraten.

Man nimmt einen guten Lungen- oder Lendenbraten und zieht davon die Haut ab. Hernach schneidet man der Quere einen starken Finger dicke Schnitze davon ab. Diese salzet man, tauchet sie in zerflossene Butter ein, und bratet sie auf beiden Seiten auf dem Roste über starker Glut, acht Minuten lang, richtet sie gleich

auf die Schüssel, und streuet geriebenen Kreen darauf; oder man gebe Erdäpfelbüree dazu, auch Sardellen- oder Thomatesauce.

Eine andere Art Beefsteaks zu braten. Wenn obige Beefsteaks gesalzen und etwas gepfeffert sind, trocknet man sie mit einer Serviette ab, zieht sie durch zerlassene Butter und kehrt sie in Semmelbröseln um, ebenfalls auf dem Roste gebraten; wenn sie weich sind, gibt man 2 Eßlöffel voll guten Senf darunter, etwas Bratenjus und 2 Löffel voll brauner Sauce; nun werden die Beefsteaks rund auf eine Platte dressirt und in die Mitte derselben kommen die Erdäpfelchen

179. Ein mageres Stück Rindfleisch, mit Weichsel- oder Himbeer-Glacé.

Man nimmt ein mageres Stück Rindfleisch von der Oberschale, siedet dasselbe gehörig weich, macht in einer Casserolle ein Stück Zucker mit Fett bräunlich, gibt eine Hand voll geschnittener Zwiebeln darein, läßt diese in dem Zucker ganz weich werden, legt das Stück Rindfleisch hinein, läßt es unzugedeckt auf jeder Seite schön braun werden, gibt ein wenig Glacé oder Jus-Suppe darauf, und läßt es einkochen. Vor dem Anrichten gibt man ein paar Eßlöffel voll Himbeer- oder Weichselsaft darein, läßt es unter öfterem Umwenden ganz kurz einkochen, und sieht darauf, daß es auf beiden Seiten eine schöne Glacé bekommt.

180. Eine grillirte Rindsbrust mit Erdäpfeln.

Man nimmt ein fettes Stück Rindfleisch von der Brust, so groß man es braucht, und kocht es in einer guten Braise weich. Hernach nimmt man es heraus, beschmiert es gut mit Butter, salzet und bestreuet es mit Semmelbröseln, und bratet es auf beiden Seiten auf dem Roste. Sodann schält man lauter gleich runde Erdäpfel ab, und kocht sie in dieser Braise, worin die Brust gekocht hat, weich, gibt das darauf befindliche Fett dazu, richtet sie auf die Schüssel, die Brust darauf, und gibt sie hernach zur Tafel.

181. Eine grillirte Ochsenzunge mit Sauce.

Nachdem die Zunge gehörig gesotten, wird die weiße Haut davon abgezogen, und die Zunge in der Mitte von einander geschnitten, jedoch so, daß sie oben und unten beisammen bleibt; fer-

ner betropft oder bestreicht man die Zunge mit Butter, salzet und bestreuet sie mit Semmelbröseln, läßt sie auf beiden Seiten bräunlich werden, und gibt ein wenig Limoniensaft darauf. Man macht eine gute Limonien-Sauce nach Nr. 121, die man auf die Schüssel anrichtet, und die Zunge darein legt; die gespaltene Seite muß aber in die Höhe gerichtet, und so zur Tafel gegeben werden.

Auch kann man diese Zunge in eine süße Sauce geben. Es wird vorher ein Stückchen Zucker, dann ein Löffel voll Mehl in Fett braun gemacht, ein paar Eßlöffel voll Weinessig, ein Glas Wein, dann große und kleine Rosinen, auch etliche klein geschnittene Mandeln darein gethan, damit gut verkocht, auf die Schüssel angerichtet und die Zunge darein gelegt.

182. Eine Zunge farcirt.

Nachdem die Zunge wie die vorige gesotten, geputzt und von einander geschnitten ist, so schneidet man an jeder Seite noch drei- oder viermal nach der Länge durch, damit man es blätterweise aufheben kann, nimmt gute Kalbsfarce, welche mit einem Ei und ein wenig sauerem Rahm vermischt ist, und streicht in jeden Schnitt von dieser Farce figerdick hinein; oben bestreicht man es ebenfalls mit Farce, gibt die Limoniensauce nach Nr. 121, oder, nach Willkür, die Sardellensauce nach Nr. 126, darüber, und läßt es eine halbe Stunde im Backofen oder in der Röhre backen.

183. Ganz ordinäre Kuttelflecke.

Nachdem die Kuttelflecke geputzt und weich gesotten sind, so schneidet man sie gehörig fein länglich, macht eine ganz lichtbraune Einbrenn, gibt fein geschnittene Zwiebel und Citronenschalen, dann die Kuttelflecke darein, schüttet Weinessig und Fleischsuppe dazu, und läßt es gut damit kurz verkochen. Vor dem Anrichten röstet man Semmelbröseln in Butter oder Fett bräunlich, richtet die Kuttelflecke an und gibt die Semmelbröseln darauf.

184. Kuttelflecke mit Petersilie und Knoblauch.

Man nimmt drei Pfund schön geputzte Kuttelflecke und kocht sie weich; dann schneidet man sie fein länglich auf, gibt ein Stück Butter in eine Raine, mit einer guten Hand voll Semmelbröseln, läßt sie ein wenig anlaufen, gibt Fleischsuppe und die Kuttelflecke

darein, läßt es mit fein geschnittenem Petersilienkraut, etlichen Stücken Knoblauch, Salz und Pfeffer gut verkochen, und läßt es kurz einkochen. Bei dem Anrichten überstreut man es auch mit im Butter gerösteten Semmelbröseln und gibt es zur Tafel.

185. Kuttelflecke mit durchgeschlagenen Erbsen zu geben.

Nachdem die Kuttelflecke gehörig weich gesotten sind, so nimmt man die weichsten heraus, macht lauter dünne viereckige Flecke davon, setzt einen Tiegel mit Fett oder Butter auf, und gibt fein geschnittene Zwiebel und Petersilienkraut dazu, gibt die geschnittenen Flecke nebst Salz und Pfeffer hinein, wie auch ein wenig Fleisch-Suppe, und läßt die Kuttelflecke gut damit verkochen. Vor dem Anrichten gibt man ein wenig geröstete Semmelbröseln darunter. Es werden schöne Erbsen in frischem Wasser mit einem Stück Speck oder Schweinfleisch zugesetzt, dieselben gut eingekocht, und ein wenig Fleischsuppe darauf gegossen. Vor dem Anrichten treibt man sie durch einen Seiher, läßt sie ganz dicklich einkochen, gibt sie auf die Schüssel, und legt die Kuttelflecke darauf.

186. Kuh-Euter in der Sauce.

Das Euter wird ebenfalls gehörig weich gesotten, gut abgehäutet, und in Messerrücken dicke Schnitzeln aufgeschnitten; man macht eine gute Limoniensauce mit Butter, Mehl, fein geschnittenen Zwiebeln und Limonienschalen, läßt dieses zusammen anlaufen, gibt gute Fleischsuppe darauf, säuert es mit Weinessig oder Limoniensaft, gibt das Euter hinein, und läßt es noch ein wenig damit aufkochen. Auch kann man, wenn es beliebt, diese Euterschnitzeln etwas dicker lassen, in Butter und Semmelbröseln umkehren, auf dem Roste abbräunen, und in die Sauce legen, oder trocken geben.

187. Das ganze Euter farcirt.

Dieses Euter muß in einem ganzen oder zwei großen Stücken bestehen. Nachdem es weich gesotten, und abgehäutet ist, wird nach der Länge desselben schnitzweise darein geschnitten, aber nicht bis auf den Boden hindurch; sodann wird ein gutes, ganz feines Hachis nach Nr. 547 gemacht, mit ein paar Eierdottern vermischt,

zwischen jeden solchen Schnitz von diesem Hachis eingefüllt, das Euter wieder in die Form zusammengedrückt, ein Mäßel saurer Rahm mit ein paar Eierdottern abgerührt, über das Euter gegeben, mit Semmelbröseln bestreut, und in der Röhre ein wenig gebacken, bis es eine schöne Farbe bekommt; und so wird es mit der dabei befindlichen Sauce zur Tafel gegeben.

188. Ein gutes Euter, mit Zucker glacirt, in einer Pomeranzensauce.

Man nimmt zwei Stück Kuh-Euter, kocht sie weich, und nimmt sie dann aus dem Sude, schneidet die Haut davon ab, und formirt sie ganz rund; dann macht man von einem Stück Butter und einem Löffel voll Mehl eine Sauce, läßt sie gelblich anlaufen, gibt Fleischsuppe, ein Glas weißen Wein, ein Stückchen Zucker, auf Pomeranzen abgerieben, wie auch den Saft derselben, darein, läßt die Sauce gut verkochen, schlägt sie durch ein Sieb auf die Schüssel, gibt das Euter darauf, bestreut es gut mit Zucker, überbrennt diesen mit einem glühenden Eisen, damit das Euter eine Glacé bekommt, und gibt es zur Tafel.

189. Schnitze von einem Euter, grillirt, auf einer Kräutersauce.

Man kocht ein ganzes Euter recht weich, schneidet es hernach zu Messerrücken dicken Schnitzen auf, bestreut es mit Salz, wendet jeden Schnitzen in einer zerlassenen Butter und in Semmelbröseln um, grillirt oder bratet es auf beiden Seiten auf dem Roste. Indessen macht man eine Kräutersauce nach Nr. 117, richtet sie auf die Schüssel an, das Euter darauf, und gibt es zur Tafel.

190. Einen Ochsenschweif braun gedünstet.

Man hackt den Ochsenschweif gliedweise zu kleinen Stückchen zusammen, gibt in eine Casserolle oder in einen Tiegel recht viel Zwiebel auf den Boden, legt dann den Ochsenschweif darauf, gibt ein wenig Essig darein, läßt ihn auf einer starken Glut dünsten, bis er weich ist; dann gießt man wechselweise einmal Fleischsuppe und einmal Essig darauf. Eine Stunde vor dem Anrichten legt man in eine Pfanne etwas Fett mit einem Stück Zucker, läßt es braun werden, gibt ein paar Löffel voll Mehl darein, und

macht eine schöne braune Einbrenn, gibt es an den Ochsenschweif nebst ein wenig kleinen Limonienschalen und etlichen Lorbeerblättern, auch ein wenig gestossenen Gewürznägeln, und läßt diese Sauce ganz kurz einkochen. Vor dem Anrichten nimmt man die Lorbeerblätter wieder heraus, seihet das übrige Fett davon ab, und gibt ihn zur Tafel.

191. Pökelfleisch oder Zunge.

Ein mageres Stück Rindfleisch oder eine Zunge wird auf folgende Weise gehörig ausgepökelt. Man nim̄mt halb ordinäres, und halb Salpeter-Salz, reibt damit das hierzu bestimmte Fleisch gut ein, und legt es in einen Schraubenkübel; mehrere Stücke lassen sich jedoch besser zusammen einlegen. Auf jedes Stück Fleisch wird ferner etwas ordinäres und Salpetersalz, dann Coriander, Lorbeerblätter, auch Pfeffer und Wachholderbeeren, nebst etwas Rosmarin und ein wenig aufgeriebenem Kreen gestreut; sodann wird es gut eingeschraubt oder beschwert, damit die Sauce darüber reicht. Sind es große Stücke, so müssen sie allezeit 14 Tage in der Sulze liegen, ehe man sie brauchen kann. Die Zungen werden zum Gebrauche vorher im Wasser weich gesotten. Vor dem Anrichten werden sie in eine Serviette eingeschlagen, oder mit verschiedenen grünen Kräutern bestreuet und kalt aufgetragen.

Vierte Abtheilung.

Vom Kalbfleisch.

---

192. Einen ganzen Kalbskopf zu kochen auf Beschamell.

Nachdem der Kopf sammt der Haut beim Genicke vom Kalb abgeschnitten ist, putzt man die Ohren, Augen, und Alles sauber

aus; von der Zunge wird aber, so viel möglich, die Haut abgezogen. Dieser Kopf wird sodann in eine Serviette gebunden, und in Salzwasser mit etwas wenig Milch, damit er weiß bleibt, darunter gesotten. Ist der Kopf gehörig weich gekocht, so nimmt man ihn aus dem Sude, legt ihn einstweilen in eine Braise oder gute Fleischsuppe, damit er nicht kalt wird. Vor dem Anrichten macht man ein ganz dünnes Beschamell, gleich einem Kindsmus, mit fein gestossenen Mandeln, und einem kleinen Stückchen Zucker, welches man gut einkochen läßt. Man kann auch zum Beschamell Krebsbutter nehmen, wie Nro. 107 gemeldet, dann die Sauce in eine Schüssel, und den Kalbskopf darein geben; den Kopf kann man oben mit Krebsschweifeln zieren, und schöne Scheeren, die halb ausgeschält sind, zur Zierde darauf stecken.

193. Einen ganzen Kalbskopf mit einer Weinsauce.

Dieser Kopf wird ganz auf die nämliche Art, wie der vorhergehende, zubereitet und gesotten; nur wird statt Milch etwas Wein und Citronenschalen, dann ganze Zwiebeln in den Sud gegeben. Ist er gehörig weich gesotten, so werden in einem Quartel Wein sechs Eierdotter und ein Löffel voll Mehl gut abgerührt, ein Stückchen Butter und ein Stückchen Zucker auf einer Citrone abgerieben, darein gethan, und die Sauce in einem Tiegel auf der Glut beständig abgerührt, bis sie ganz dicklich ist; sodann wird sie über den Kalbskopf angerichtet, und noch einige Male aufgegossen. Auch werden um 2 Kreuzer Semmeln fein gewürfelt aufgeschnitten, gelblich gebacken, über den Kopf gestreuet und zur Tafel gegeben. Man kann auch eine Fricassee nach Nro. 112 darüber geben.

194. Einen ganzen Kalbskopf grillirt mit Glacé.

Man nimmt einen Kalbskopf mit der Haut, löset davon das ganze Kinnbein aus, so auch die Augen, und kochet denselben in einem guten Sud, wie vorher Nro. 192 gemeldet. Wenn der Kopf weich ist, nimmt man ihn aus dem Sude, putzet die Haut von der Zunge ab, betropft den Kopf mit Butter, und bestreuet ihn mit Semmelbröseln, gibt ihn auf eine blecherne Schüssel, und stellt ihn in einen heißen Backofen, oder in eine Röhre. Sobald

er bräunlich gebraten ist, übergießt man ihn mit guter Glacé, und gibt ihn zur Tafel.

195. Kalbskopf mit Farce.

Wenn der Kalbskopf weich gesotten und ausgekühlt ist, so nimmt man ihn aus dem Sude, schneidet fein längliche Schnitzeln, macht eine gute Kalbsfarce nach Nro. 543, verdünnt ihn mit Eiern und mit sauerem Rahm, gibt auf eine Schüssel, welche mit Butter bestrichen ist, von dieser Farce, dann ein Schnitzel vom Kalbskopf, und so fort, bis er gar ist; sodann gießt man saueren Rahm darüber, stellt es in eine warme Röhre, und läßt es eine Stunde langsam backen.

196. Kalbskopf mit Rahm und Käse.

Nachdem der Kalbskopf weich gesotten ist, löset man das Fleisch von den Beinen, und schneidet es zu gewürfelten Bröckeln; dann wird eine Schüssel mit Butter ausgeschmiert, ein Mäßel saurer Rahm mit vier Eiern abgerührt, und der Kalbskopf nebst Salz, Pfeffer und ein wenig Petersilienkraut darunter gegeben. Wenn alles gut abgerührt ist, gibt man es auf die Schüssel, bestreut es oben mit geriebenem Parmesankäse, läßt es im Ofen backen, oder belegt es unten und oben mit Glut, und sobald es fertig ist, gibt man es schnell zur Tafel.

197. Einen Kalbskopf auf der Schüssel.

Nachdem der Kalbskopf gehörig weich gesotten ist, schneidet man das Fleisch davon in viele Schnitzel, bestreicht eine Schüssel dick mit Butter, legt die Schnitzel lagweise darauf, und zwischen diese allezeit kleine gebackene Semmelbröckeln. Wenn nun Alles gar ist, so gibt man Limoniensaft und sehr wenig Fleischsuppe darein, läßt es auf der Glut aufkochen, und gibt ihn zur Tafel. Hat man gebrühten Karfiol oder Spargel, so kann man davon auch etwas darunter geben.

198. Kalbskopf, im Brandteig gebacken.

Ist der Kalbskopf gesotten, so werden davon Daumen dicke Schnitzeln geschnitten, dann ein guter Brandteig gemacht, und ein Mäßel Milch mit einem Stückchen Schmalz aufgesotten; so=

dann wird beim Sieden Mundmehl darein gerührt, bis es ein dicker Teig wird. Dieser wird ein wenig gesalzen, und in einer kleinen Pfanne auf der Glut abgetrocknet, bis er sich ganz von der Pfanne abschält; dann legt man sechs Eier in warmes Wasser, schlägt eines nach dem andern darein, verrührt es gut, kehrt jedes Stück Kalbskopf in diesem Teige um, bäckt es im Schmalz ganz langsam heraus, und gibt es warm zur Tafel.

199. Einen Kalbskopf auf böhmische Art.

Man nimmt einen schönen, weißgeputzten Kalbskopf sammt der Haut, siedet ihn in gesalzenem Wasser so weich, daß man die Beine davon herauslösen kann, schneidet davon lauter viereckige Bröckeln, macht dann eine gute Kalbsfarce, Nr. 543, gibt etliche Sardellen dazu, und auf ein Pfund von dieser Farce gibt man sechs Eierdotter, ein paar Löffel voll sauren oder süßen Rahm, nimmt dann eine blecherne Reisschüssel, schmiert sie mit Butter aus, gibt die Hälfte der Farce auf den Boden und dann den geschnittenen Kalbskopf darauf, und feine Citronenschnitzeln und auch den Saft dazu; dann gibt man die andere Hälfte der Farce darüber. Von oben begießt man es mit zerlassener Butter, streuet fein geschnittene Sardellen und Semmelbröseln darüber, stellt es in eine Röhre oder in einen Backofen, und läßt es langsam aufgehen; dann gibt man es sammt der Schüssel zur Tafel.

200. Eine grillirte Kalbsbrust auf Trüffeln.

Man nimmt eine schöne Kalbsbrust, kocht sie weich in einer Braise, oder dünstet sie ganz weiß in Butter, bestreuet sie mit Semmelbröseln, und bestreicht sie zuvor mit Butter, bratet sie auf dem Roste, nimmt weiße frische Trüffeln, schälet und schneidet sie fein, dünstet sie mit frischer Butter, gibt ein Glas Wein darein, läßt sie einkochen, gibt sie auf die Schüssel, die grillirte Kalbsbrust darauf, und stellet es so zur Tafel.

201. Gefüllte Kalbsbrust zu braten.

Nachdem die Brust mit zehn Rippen und dem Rückgrate, bei denjenigen Rippen, wo der Nierenbraten weggeschnitten, ordentlich ausgehauen ist, fängt man an, ihn zwischen Haut und Beinen in der ganzen Brust herum zu untergreifen; man muß aber

Acht haben, daß die Haut kein Loch bekommt. Nun reibt man zu einer mittleren Brust um 3 Kreuzer Semmelrinde, röstet diese in Butter oder Fett, schlägt sodann 4 Eier darein, gibt ein wenig Rahm oder gute Milch, etwas fein geschnittenen Schnittlauch, oder Petersilienkraut darunter, salzet es, füllet die Brust damit, vernähet oder verspaltet sie gut, bratet sie am Spieße, oder in der Röhre, und bestreicht sie öfter mit Butter. Auf diese Art werden auch Lämmerbrüsteln oder Tauben gefüllt und gebraten. Man kann auch zur Fülle Butter abtreiben, und Leber und Magen von Tauben, klein geschnitten, darunter nehmen; auch Pfeffer oder Gewürznägeln nach Belieben dazu thun.

202. Eine farcirte und abgrillirte Kalbsbrust.

Man nimmt eine Kalbsbrust, und untergeift sie, wie gewöhnlich zum Füllen; dann macht man eine gute Kalbsfarce nach Nr. 543, füllet die Kalbsbrust damit ein, nähet oder heftet sie gut zu, damit die Fülle nicht auslaufen kann; dann dünstet man sie in einer zugedeckten Raine oder Casserolle mit einem Stück Butter und ganz wenig Fleischsuppe; sorgt aber, daß sie immer weiß bleibt. Wenn sie gehörig weich ist, nimmt man sie heraus, bestreut sie rings herum mit feinen, zusammengeschnittenen Kräutern, als: Bertram, Muskatenkraut, jungen Zwiebeln und grüner Petersilie; mit diesen Kräutern vermischt man auch feine Semmelbröseln und Salz, bestreut die gedünstete Brust gut damit, legt sie auf einen Rost, und läßt sie auf starker Glut auf beiden Seiten braten. Die Kräuter sollen aber nicht zu viel davon abfallen. Dann gibt man sie auf die Schüssel, begießt sie von oben noch mit zerlassener Butter, und gibt von unten die Sauce, worin die Brust gedünstet hat, und schickt sie zur Tafel. Man darf aber den Nähfaden oder die Heftnadeln herauszuziehen nicht vergessen.

203. Aufgelöste Kalbsbrust, kalt mit Gelee.

Man löset von der innern Seite einer Kalbsbrust alle Rippen, eine nach der andern, aus, untergreift sie noch einmal, und gibt zwischen die beiden Häute gute Farce nach Nr. 543, welchen man mit Spinat (wie Nr. 108 zu ersehen) grün färben kann; man legt sodann die Brust nach der Fläche auseinander, bestreicht die

innere Seite wieder mit guter weißen Farce, belegt dieselbe mit dünnen Speckstreifen, auch gutem Schinken, oder mit geräucherter fein länglich geschnittener Zunge, und bedeckt es wieder mit Farce. Die Brust wird sodann querüber zusammen gerollt, daß die Kruspel auswärts kommt; man nähet sie dann von oben und unten gut zusammen, bestreuet sie mit Salz, bratet sie in der Röhre, gibt gute Jus- oder Fleischsuppe darauf, und bratet es eine gute Stunde auf beiden Seiten schön braun. Wenn sie gebraten und abgekühlt ist, so gibt man die Sauce, wenn sie gesulzet ist, so wie bei der Keule, zierlich darauf.

204. Eine braun gedünstete Kalbsbrust mit Zwiebeln.

Die Kalbsbrust wird ganz weich eingesalzen; sodann legt man in einen Tiegel ein Stück Fett und ein wenig Zucker, den man darin braun werden läßt, gibt eine Hand voll fein geschnittene Zwiebeln darein, und die Brust darauf, läßt es unzugedeckt auf beiden Seiten schön braun werden, stäubt ein wenig Mehl darein, gibt ein wenig Jus-Suppe dazu, decket es zu, und läßt sie darin weich werden. Indessen dünstet man kleine Zwiebeln mit Zucker in Fett gelblich, und sobald sie weich sind, so richtet man die Brust sammt der Sauce, die Zwiebeln legt man ganz darauf herum, und gibt es zur Tafel.

205. Eine Kalbsbrust, weiß gedünstet und farcirt.

Die Kalbsbrust wird ausgelöset, wie bei der kalten Brust, nach Nr. 203; die Rippen werden bei der oberen Haut abgelöset, dann dieselbe untergriffen, und eine Farce, (welche mit Krebsbutter nach Nr. 107 gefärbt ist) darein gestrichen. Die Brust wird dann zusammengerollt, und gut zugenäht, und in einer Braise nach Nr. 4, oder sonst in gutem Sud weich gekocht, daß sie weiß bleibt; dann werden Champignons mit grüner Petersilie gedünstet, und die Brust darauf gegeben.

206. Ganze Kalbspriese, braun gedünstet, mit Hahnkämmen.

Man dünstet fünf oder sechs ganze Kalbspriese braun in Butter mit Zwiebel- und Jus-Suppe; wenn sie bald fertig sind,

gibt man ein paar Löffel voll Glacé darein, läßt es kurz einkochen, richtet dieselben auf die Schüssel, und gibt die Glacé darüber. Die Hahnkämme blanchirt man mit Salzwasser, zieht ihnen die Haut ab, schneidet in die Priese nach der Quere hinein, stecket überall einen Hahnkamm darein, und gibt es so zur Tafel.

207. Ganze Kalbspriese, weiß gedünstet auf Champignons.

Man nimmt eben so viel Kalbspriese, als man braucht, welche schön weiß seyn müssen, kocht sie in einer Braise oder sonst in einem guten Sud von Butter, mit Zwiebeln und Gewürznägeln besteckt, in fetter Fleischsuppe und in Salz ganz weich; sodann dünstet man junge Champignons in Butter mit Petersilienkraut zu einer kurzen Sauce, gibt die Kalbspriese darauf, besteckt es mit Krebs-Schweifeln und ausgelösten Scheeren, und gibt es zur Tafel.

208. Ein gemischtes Ragout von Pries und Euter.

Man blanchirt Priese und Euter, schneidet sie zu runden Schnitzeln, dünstet etliche Champignons mit Butter in einem Tiegel, gibt das geschnittene Ragout darein, stäubt etwas Mehl dazu, thut Fleischsuppe und Limoniensaft darauf, und läßt es ein wenig aufkochen. Vor dem Anrichten fricassirt man es mit etlichen Eierdottern, und gibt es zur Tafel; man kann auch weichgekochten Ochsengaumen darunter geben.

209. Kalbspriese fricassirt.

Man nimmt schöne weiße Kalbspriese, so viel man derlei nöthig hat, und blanchirt oder überkocht dieselben. Dann schneidet man alles daran Befindliche, Schlund und Adern, davon weg, häutet es ab, und gibt es, in etliche Stückeln geschnitten, in eine Raine, gibt ein wenig Butter und Citronensaft darein, und läßt es, bis sie gehörig weich sind, kochen. Dann gibt man eine Fricassé nach Nr. 112 darauf, nebst ein wenig Muskatenblüthe, und richtet es zur Tafel an.

210. Eine ordinäre Lunge.

Man brühet die Lunge, das ist, man übersiedet sie und läßt sie auskühlen, beschwert sie ein wenig, damit sie besser zu schneiden ist, schneidet sie sodann länglich, so fein es möglich ist, legt in einen Tiegel Butter oder Fett, fügt feingeschnittene Zwiebel, Limonienschalen, Salz und Pfeffer hinzu, gibt die geschnittene Lunge hinein, läßt dieses zusammen eine Weile dünsten, stäubt sodann ein paar Löffel voll Mehl darauf, rührt es noch ein paar Mal um, gibt gute Fleischsuppe darein, und läßt sie damit aufkochen. Nach Belieben kann man auch Safran und Muskatenblüthe darein geben. Auch ist, so man will, Limoniensaft oder Weinessig zum Säuern zu nehmen, oder ins Besondere eine feine dünne Limoniensauce darauf zu machen, die Lunge, statt sie zu dünsten, darein zu geben, und gut damit aufkochen zu lassen.

211. Eine farcirte Kalbslunge in Schnitzeln.

Man brühet die Lunge, wie die vorige, schneidet sie zu feinen Schnitzeln, macht eine Kalbsfarce, rührt sie mit etlichen Eiern und ein wenig Semmelbröseln nach Nr. 543 gut ab, streicht eine Schüssel mit Butter aus, legt die Farce auf den Boden, gibt die Schnitze von der Lunge darauf, sodann wieder Farce und Lunge, und so fort, bis alles gar ist. Dann nimmt man süßen Rahm, mit ein paar Eierdottern abgequirlt, gibt es darüber, läßt es ein wenig in der Röhre aufkochen, und gibt es sogleich zur Tafel.

212. Ein Hachis von der Lunge.

Man nimmt die Lunge abgebrühet, wie die vorige, schneidet sie sammt dem Herzen mit dem Wiegemesser zu einem feinen Hachis zusammen, nebst ein wenig Zwiebel, Limonienschale, Petersilienkraut und Schnittlauch. Wenn alles dieß geschehen ist, so setzt man Butter oder Fett in einem Tiegel auf, gibt einen Löffel voll Mehl dazu, legt die Lunge darein, und gibt Fleischsuppe und ein wenig Essig darein. Beim Anrichten kann man auch verlorne Eier darauf geben.

213. Gebackene Kalbsleber mit brauner Sauce.

Die Kalbsleber ist immer am besten, wenn sie lichtbraun und etwas gelblich aussieht; denn diese hat allzeit weniger Blut, und kocht sich viel milder und besser. Vor allem aber muß der Leber die Haut rein abgezogen, und wo möglich die Leber in süße Milch gelegt werden; diese zieht auch das Blut meistens heraus. Wenn man sie kochen will, so nimmt man sie aus der Milch, trocknet sie mit einem Tuche sauber ab, macht Schnitze davon, einen Finger dick, in der Breite und Länge nach Belieben, taucht diese Schnitzen in Eiern und Semmelbröseln ein, und bäckt sie sodann in Schmalz. Wenn sie ausgebacken, aber nicht zu trocken sind (denn sie müssen in der Mitte noch ganz saftig bleiben), so bestreut man sie erst mit ein wenig Salz; vorher aber salzet man sie nicht, da sie sonst zu trocken würden. Zur Sauce nimmt man ein Stückchen Zucker, welches mit einem Löffel voll Mehl in Schmalz braun gemacht wird. In diese braune Einbrenn gibt man noch fein geschnittene Zwiebeln, Limonienschalen, auch gestossene Gewürznelken, Essig und Fleischsuppe, und läßt es damit gut verkochen; die Sauce wird ganz dicklich gemacht, und die Leber noch ein wenig darin aufgekocht. Nach Gutdünken kann man auch die Sauce auf die Schlüssel, und die gebackene Leber darauf geben.

214. Eine geschwinde Leber auf welsche Art.

Die Leber muß auf eben die Art, wie die vorhergehende, zubereitet werden, nur mit dem Unterschiede, daß hierzu die Schnitzen breiter, aber nur einen Messerrücken dick, gemacht, und sodann in Mehl umgewendet werden müssen; dann wird Butter oder Schmalz mit etwas fein geschnittenen Zwiebeln auf eine flache oder Amulettpfanne gegeben, die Leber bei starkem Feuer auf beiden Seiten darin geschwind bräunlich gebacken, sogleich auf die Schüssel gegeben, mit Salz bestreut, Limoniensaft darauf getropft, und zur Tafel angerichtet.

215. Eine ganze gespickte Leber.

Man nimmt die Leber, häutet sie ab, und spicket sie durch und durch mit Speck, legt sie in einen Tiegel, der mit Butter ausgeschmiert ist, und in welchen die Leber gut hineinpaßt, gibt

Zwiebeln, Limonienschalen, auch etwas Gewürznägel und Zimmet hinein, setzt den Tiegel auf, gibt auch Butter darauf, und belegt ihn unten und oben mit Glut. Man läßt sie so lange dünsten, bis von ihr kein Blut mehr abgeht. Vor dem Anrichten gibt man ein paar Löffel voll saueren Rahm darein, auch ein wenig Limoniensaft, und gibt sie zur Tafel.

216. Ein Kalbsgekröse in einer ordinären Sauce.

Man reibt das Kalbsgekröse, wenn es noch roh ist, etliche Mal mit Salz durch, schwänkt es in frischem Wasser ab, übersiedet es, legt es wieder in frisches Wasser, löst alle Drüsen rein davon aus, schneidet es in beliebiger Größe, macht eine gute Limonien-Sauce nach Nr. 121, gibt das Gekröse darein, auch eine Zwiebel mit ein paar Gewürznägeln besteckt, und läßt es sodann gehörig weich kochen. Vor dem Anrichten kann man auch die Sauce mit etlichen Eierdottern fricassiren, auch Safran und Muskatenblüthe nach Belieben darein geben.

217. Kalbsgekröse mit Zwiebeln und Käse.

Nachdem das Gekröse gehörig geputzt, übersotten, und die Drüsen herausgenommen sind, so schneidet man es zu kleinen Stückchen, legt ein Stück Butter in einen Tiegel, schneidet eine Hand voll weiße Zwiebeln fein länglich, gibt sie hinein, läßt sie sammt dem Gekröse eine Weile dünsten, gibt noch Salz und Pfeffer darein, auch ein wenig Fleischsuppe, und läßt es sodann gehörig weich kochen. Vor dem Anrichten gibt man eine gute Hand voll geriebenen Parmesankäse darein, rührt es noch einige Mal um, und gibt es zur Tafel.

218. Die beste Gattung Coteletts oder Kalbskarbonaden zu machen.

Man nimmt ein schönes Kalbsrückgrat, hacket die Gratbeine ganz davon ab, schneidet mit jedem Rippchen Karbonaden ab, löset dann von oben, an dem Beine, das häutige Fleisch ab, das übrige an dem Beine befindliche Fleisch klopft man mit einem hölzernen Schlegel oder mit einem Messerrücken gut ab, formirt dann an dem Beine eine runde oder längliche Karbonade, salzet sie, wenn alle fertig sind, und kehrt sie in aufgeklopften Eiern um,

und dann in feinen Semmelbröseln; so man sie braucht, setzt man in eine Amulettpfanne ein Stückchen Schmalz auf das Feuer, und wenn es anfängt, heiß zu werden, gibt man die Karbonaden darein, läßt sie auf beiden Seiten etwas bräunlich werden, und gibt sie dann auf die Schüssel; man kann etwas Braten- oder Citronensaft darüber gießen, und sie schnell zur Tafel geben.

219. Ordinäre Kalbskarbonaden auf dem Roste.

Man schneidet von einem Kalbsrückgrate ordentliche Karbonaden heraus, von welchen jedes mit einem Beine versehen ist; das Fleisch und die Haut schabt man von vorn zurück, das Gratbein hackt man weg, klopft sodann die Karbonaden mit dem Messerrücken gut, formirt sie ganz rund, salzet sie, taucht sie alle in Eiern ein, bestreut sie mit Semmelbröseln, legt sie auf den Rost, und läßt sie auf beiden Seiten bräunlich werden; sodann legt man sie ordentlich auf die Schüssel, und tropft noch Butter und Limoniensaft darauf.

220. Kalbskarbonaden mit Kräutersauce.

Man dünstet die Karbonaden auf gleiche Art, wie die vorigen; zuletzt gibt man fein geschnittene Kräuter, als: Bertram, Petersilie, Zwiebel und Schalotten, auch Essig und Limoniensaft darauf, läßt es noch gut damit aufkochen, und richtet die Karbonaden sammt der Sauce zur Tafel an. Sie sind recht gut und schmackhaft.

221. Karbonaden zu allen Minuten.

Man macht die Karbonaden, wie Nr. 219. Sie werden aber nicht mit Semmelbröseln bestreut, sondern nur in zerflossene Butter eingetaucht, diese Butter in einer Casserolle heiß gemacht, und dann die Karbonaden einzeln hineingelegt, und auf starke Glut gesetzt, dann umgewendet, ein wenig fein geschnittene Kräuter, als: Basilikum, Bertram, Citronenschalen, wie auch den Saft von Citronen dazu gegeben; man läßt dieses nur eine Minute damit aufkochen, dann richtet man die Karbonaden ordentlich auf die Schüssel, gibt die kurze dabei befindliche Sauce darüber, und so zur Tafel.

222. Farcirte Kalbskarbonaden, ordinär.

Man nimmt eine Kalbskeule von vier bis fünf Pfund, schneidet das Fleisch davon ab, alles Häutige und Flächsige heraus, schneidet oder hackt das Fleisch alles recht fein mit zwei Pfund frischem Nierenfett zusammen, salzet es, und gibt fein geschnittene Citronenschalen nebst Muskatenblüthe darunter, und formirt aus diesem Gehäcke lauter Karbonaden, so viel man braucht, wendet jede in Butter und Semmelbröseln um, bratet sie auf dem Roste nach Nr. 219, und gibt sie zur Tafel.

223. Farcirte Kalbskarbonaden.

Die Karbonaden werden recht fein geschnitten, geklopft und ganz rund formirt, in einer Pfanne oder in einem Tiegel in heißer Butter überbraten, und ausgekühlt; sodann wird eine gute Kalbsfarce nach Nr. 543 gemacht, die Karbonaden auf beiden Seiten damit überstrichen, ein Oktavblatt Schreibpapier auf einer Seite mit Butter bestrichen, in der Mitte des Papiers die Karbonaden durchgesteckt, und von unten rings herum das Papier zusammengedrückt. Wenn dieselben sammt dem Papier auf beiden Seiten auf dem Roste gebraten sind, so gibt man sie mit dem Papier und mit Limonien zur Tafel.

224. Ein ganzes Kalbsrückgrat gespickt und braun gedünstet.

Von dem Kalbsrücken werden die Gratbeine abgehackt, die langen Beine aber bleiben darin; von dem Grat wird die Haut abgezogen, sodann wieder nach der Länge etliche Mal gespickt, und zwar ganz auf die Art zubereitet, wie die Karbonaden nach Nr. 264. Sodann nimmt man Champignons oder Schwämme, dünstet sie mit Butter und Petersilienkraut, läßt sie mit ein klein wenig Fleischsuppe aufkochen, gibt sie auf die Schüssel, und den gespickten und braun gedünsteten Rückgrat darauf.

225. Kaiserschnitzel.

Man hackt vom Kalbsschlegel in der Quere ein Schnitzel von zwei Finger breit ab, zieht das Rohrbein von der Mitte heraus, klopft es, legt in einen Tiegel ein gutes Stück Butter, und das

Schnitzel, nachdem es gesalzen ist, darauf, läßt es unzugedeckt auf einer starken Glut auf gleicher Seite schön lichtbraun werden, gibt, wenn es braun ist, ein wenig saueren Rahm darein, kehret es öfter um, läßt es gut einbraten, seihet sodann das übrige Fett ab, und gibt wieder Rahm darauf, kehrt es öfter um, und läßt diesen Rahm ganz kurz dicklich einbraten, bis die Sauce gelbbraun ist; sodann richtet man die Schnitzel auf die Schüssel, und die Sauce darüber. Es ist sehr einfach, und doch gut. Wenn zu wenig Sauce ist, so gibt man ein wenig Jus-Suppe dazu.

226. Ein weißgedünstetes Schnitzel auf Champignons.

Man häutet das Schnitzel auf gleiche Art ab (es sollte ein schönes weißes Kalbfleisch seyn), klopft und salzt es, gibt in einen Tiegel einige Schnitze Speck, etliche halbe Zwiebeln mit Gewürz-Nägeln besteckt, auch Pastinak und Petersilienkraut, ein wenig fette Fleischsuppe und etwas Wein, legt dann das Schnitzel darein, läßt es bei öfterem Umkehren zugedeckt kochen, bis es sich zerdrücken läßt; sodann dünstet man kleine Champignons in der Butter, stäubt ein wenig Mehl darauf, gibt die Sauce von dem Schnitzel dazu und läßt sie damit aufkochen. Die Zwiebeln und der Speck werden weggeseihet, die Champignons kommen auf den Boden, und das Schnitzel darauf.

227. Rostschnitzel.

Man nimmt eine Kalbskeule, schneidet davon mehrere Schnitzeln auf die nämliche Art, wie Nr. 225, nach der Quere ab, nur einen Finger dick, klopft sie gut, salzt und betropft sie auf beiden Seiten mit Butter, läßt sie auf dem Roste, bis sie gut im Safte gebraten sind. Dann gibt man sie auf die Schüssel, läßt Citronensaft darüber tropfen, und, wenn man es hat, ein wenig Glacé, und gibt sie sogleich zur Tafel.

228. Kleine Fricandeaux mit Glacé.

Es werden vom besten Stück eines Kalbsschlegels runde, oder etwas längliche, daumendicke Fricandeaux geschnitten, diese ordentlich gespickt, und auf einer Seite oder nur in der Mitte mit Speck durchgezogen. Man setzt sodann in einem Tiegel Fett oder Butter

mit fein geschnittener Zwiebel auf, legt die Fricandeaux darein, läßt sie unzugedeckt auf beiden Seiten braun werden, und gibt nach und nach ein wenig Jus-Suppe darauf. Vor dem Anrichten gibt man einen Löffel voll Glacé darein, läßt es kurz einkochen, und gibt so viel Sauce dazu, bis sie glänzen.

229. Kleine Kalbsschnitzel mit Champignons oder Maurachen.

Man macht vom Kalbsschlegel ganz dünne Schnitzel, in der Größe eines Thalers, dünstet sie, nachdem sie vorher geklopft und gesalzen sind, in Butter oder Fett bräunlich, dünstet auch klein geschnittene Champignons oder Maurachen, so wie auch klein geschnittenes Petersilienkraut in der Butter, und wenn sie weich und kurz gekocht sind, richtet man sie auf die Schüssel, und gibt die Schnitzeln darauf.

230. Rollade von Kalbfleisch, mit Bertram gedünstet.

Von einem dicken Kalbsschlegel schneidet man sehr dünne, aber zwei Finger breite und längliche Schnitze ab, macht eine gute Kalbsfarce mit einigen abgerührten Eiern, füllet diese Farce einen Messerrücken dick auf die Schnitzel, rollt es sodann gut zusammen, bindet es nur mit einem Faden, legt in eine Casserolle oder in einen Tiegel Speck auf den Boden, gibt gelbe Rüben, Pastinak, Bertram und viel geschnittene Zwiebel, sodann die Rollade darauf, läßt sie dünsten, und wendet sie öfter um. Sind die Wurzeln auf dem Boden bräunlich, so gibt man Fleisch- oder Jus-Suppe und ein wenig Bertramessig darauf. Vor dem Anrichten legt man sie in einen andern Tiegel, gibt die Sauce durch ein Sieb gestrichen darauf, und ein wenig aufgeriebenen Parmesankäse dazu, wendet sie darin noch ein paarmal um, richtet die Rollade an, löset den Faden ab, und gibt die Sauce darüber. Auch kann man den Käse, wenn es beliebt, weglassen.

231. Gefüllte Rolletten von Kalbfleisch.

Man nimmt aus einem Kalbsschlegel zwei Fricandeaux-Stücke nach Nr. 228, schneidet davon nach der Länge des Fleisches lauter zwei Zoll breite, einen Messerrücken dicke lange Streifen, so

viel man braucht, klopft jeden Streifen gut, und schneidet dann eben so viel gleich dicke Stückchen von gelben Rüben, so breit wie die Fleischschnitzel; verbindet ein jedes Stück Rüben mit einem Fleischschnitzel, belegt es nochmals mit einem fein geschnittenen Streifen Speck, und bindet es einigemale mit einem Bindfaden zusammen, legt es sodann in eine Braise oder guten Sud; wenn sie dann mürbe gekocht oder gedünstet sind, gibt man sie heraus, löset die Fäden davon ab, nimmt den Speck und die gelben Rüben behutsam heraus, stellt es aufrecht nach der Reihe auf die gehörige Schüssel, und füllet jede Höhlung mit feinem Ragout nach Nr. 548, oder mit Spinat ein, und gibt es zur Tafel.

232. Ein eingewickeltes Kalbfleisch.

Man nimmt gutes Kalbfleisch von der Keule, streift davon alles Häutige und Flächsige aus, und hackt es dann recht klein zusammen. Dann streicht man es durch ein weites starkes Haarsieb. Hernach nimmt man das Feinere, das durch das Sieb gelaufen ist, und versetzt es durch ein paar eingerührte Eier, ein wenig in Milch getauchte Semmeln und ein Stück Butter zu einer Farce, gibt etwas Muskatenblüthe und sehr fein geschnittene Citronenschalen nebst dem erforderlichen Salze dazu, und mischt alles gut ab; das gröbere Fleisch aber, das nicht durch das Sieb gestrichen werden konnte, gibt man auf ein Schneidebrett, und macht lauter handbreite längliche Streifen davon, einen kleinen Finger dick, streicht sodann diese feine Farce auf einen jeden dieser Streifen, einen Messerrücken dick, und wickelt es dann zu Rollen zusammen. Wenn alle diese Rollen fertig sind, gibt man sie in eine Casserolle, ein Stückchen Butter dazu, und läßt alle zugedeckt in ihrer eigenen Sauce bei öfterem Umwenden eine Weile dünsten. Hat die Sauce kurz eingekocht, und sich am Boden ein wenig angelegt, so gibt man einen Löffel voll braune Suppe und Citronensaft darauf, und richtet sie, wenn sie noch einmal aufgekocht haben, zur Tafel an.

233. Rollade oder Spießvögel gebraten.

Man schneidet die Schnitzeln hierzu auf die vorige Art, macht auch die Kalbsfarce nach Nr. 543, nur mit etlichen Sardellen darunter gemischt, streicht die Farce auf, rollt sie zusammen, salzet

und pfeffert sie, bindet ein Streifchen von einem Kalbsnetz oder dünnen Speck darüber, steckt sie an den Spieß, bratet sie mit Butter, betropft sie mit Limoniensaft, und gibt sie, wenn sie gebraten sind, trocken oder auf einer Sardellensauce nach Nr. 126 zur Tafel.

234. Kalbsnierenbraten, mit Kindsmus begossen.

Man nimmt einen Nierenbraten von beliebiger Größe, salzet ihn, steckt ihn an den Spieß, bratet ihn ganz langsam und begießt ihn öfter mit Butter, bis er anfängt, bräunlich zu werden; sodann macht man ein Kindsmus, ganz dicklich, mit ein paar Eierdottern und einem Stückchen Zucker. Dieses tropft man nach und nach über den Braten, läßt ihn wieder bräunlich werden, und begießt ihn zuletzt wieder mit Butter. Ist es ein Braten von sechs Pfunden, so wird er in drei Stunden gut ausgebraten seyn; dann gibt man ihn mit der Abtropfsauce zur Tafel.

235. Eine Kalbskeule gebraten, und kalt gegeben.

Hierzu gehört eine gute mittlere Kalbskeule, von welcher das Schloß bis an die Kugel abgelöset ist, wie man Schinken zum Pöckeln zurichtet. Die Haut wird von vorn um die ganze Keule bis zurück an das erste Glied abgelöset, jedoch mit Vorsicht, damit in die Haut kein Loch geschnitten wird; man stellet sie einstweilen zurück, putzet ¼ Pfund Sardellen sauber von Schuppen und Gräten, schneidet jede Hälfte davon nach der Länge in der Mitte von einander, sticht in die Keule rings herum Löcher, und stecket in jedes, so tief man kann, ein Stück von diesen Sardellen darein, auch hie und da einen Streifen guten Speck, bis alles gar ist; sodann wird die Haut wieder gehörig darüber gezogen, und von vorn, wo man angefangen hat, es los zu machen, mit einem Faden angenähet. Diese Keule wird gut eingesalzen, und nachdem sie einige Tage im Salze gelegen hat, hängt man sie nur ein paar Tage in den Rauch. Nach diesem wird sie abgewaschen, an den Spieß gesteckt, langsam gebraten, und immer mit Butter betropft; auch mit guter Jus-Suppe begossen. In der Tropfpfanne oder Untersetzschale muß immer eine gute Sauce bleiben. Wenn sie gut ausgebraten ist, nimmt man sie vom Spieße, seihet die Sauce, und nimmt das Fett davon ab. Ist diese Keule kalt, und die Sauce ebenfalls zur Gelee gestanden,

so zerklopft man die Sauce, gibt sie ganz zierlich um die Keule herum, und man kann davon lang essen.

236. Eine ordinär gebratene Kalbskeule.

Man nimmt die Kalbskeule, wäscht sie rein, salzet sie gut, gibt sie an den Spieß, oder in eine Bratpfanne, bratet sie gut, wendet sie ein paar Mal um, bestreicht sie öfter mit Butter, und begießt sie öfter mit Abtropfsauce. Ist es ein Schlegel von 5 bis 6 Pfund, so muß man ihn zwei Stunden langsam braten. Hernach gibt man ihn auf die Schüssel, und die abgetropfte, oder Bratsauce ein paar Eßlöffel voll darüber, und zur Tafel.

237. Ein gedünstetes Schloßbratel mit Zwiebeln.

Das Schloßbratel, welches sich zwischen dem Nierenbraten und dem Schlegel befindet, kann nur bei einem starken Kalbsviertel herausgehauen werden. Dieses wäscht man, und salzet es ganz mäßig ein, dann nimmt man ausgelassenes Rindsfett oder Schmalz, und läßt dieses in einer Casserolle oder in einem Tiegel heiß werden, gibt das Schloßbratel hinein, läßt es unzugedeckt auf beiden Seiten braun werden; dann gibt man eine Hand voll fein geschnittener Zwiebeln dazu, decket es zu, läßt es langsam dünsten, und wendet es auch öfter um. Zuletzt stäubt man ein wenig Mehl darauf, läßt es kurz einkochen, und gibt endlich ein wenig braune oder gute Fleischsuppe darauf. Vor dem Anrichten nimmt man einige kleine gleiche Zwiebeln, läßt sie in Fett und etwas Zucker bräunlich werden, dann gibt man das Bratel auf die Schüssel, die eigene Sauce darüber, die Zwiebeln darauf, und so zur Tafel.

238. Einen farcirten Kalbsschlegel mit Sauce.

Man nimmt rohes Kalbfleisch von einer Keule, und macht hernach mit etwas Nierenfett eine gute Farce. Wenn das Fleisch sammt dem Nierenfette zwei Pfund schwer ist, so gibt man auch um zwei Kreuzer in Milch geweichte und ausgedrückte Semmeln, auch ein Eingerührtes von drei Eiern darunter. Ist die Farce recht fein, so streift man das Häutige aus, gibt das nöthige Salz und Muskatenblüthe darauf, auch fein geschnittene Citronenschalen dazu. Dann stäubt man Mehl auf, gibt die Farce darauf, und

formirt sie wie eine Keule. Dann wird in eine Casserolle oder Raine ein Stückchen Butter gelegt. Wenn die Butter heiß ist, so kommt diese Keule darauf. Ist sie auf einer Seite bräunlich, so kehrt man sie um, und läßt sie auf der andern Seite auch braun werden. Dann deckt man sie zu, gibt nach und nach etwas braune Suppe, und zuletzt auch ein wenig fein geschnittenen Bertram, oder ein Löffel voll Bertramessig darauf, läßt die darin befindliche Sauce fast bis zu Glacé einkochen, richtet die Keule an, und die wenige Sauce darüber, und gibt es zur Tafel. Statt des Röhrleins kann man ein passende Gelbrübe hineinstecken.

239. Eine Kalbskeule, gespickt und gebeizt.

Eine Kalbskeule wird auf der oberen Seite schön gespickt, in gutem Essig mit Salz und einigen Lorbeerblättern, dann mit Zwiebeln und Citronenschalen ungefähr fünf oder sechs Tage gebeizt, sodann in einer Röhre oder am Spieße gebraten. Am Spieße bestreicht man die Keule mit Rahm und Essig, bis sie schön gebraten ist; dann gibt man nach Belieben eine Rahmsauce nach Nro. 132 darüber.

240. Kalbszungen mit Pomeranzensauce.

Man siedet zwei oder drei Kalbszungen gehörig weich, zieht ihnen die weiße Haut rein ab, spaltet die Zungen in der Mitte von einander, betropft sie mit Butter und gibt Semmelbröseln darauf, bäckt sie auf dem Roste ab, macht von einem Stückchen Butter und schönem Mehl eine gelbliche Einbrenn zur Sauce, gibt Fleischsuppe darauf, reibt auf einer Pomeranze ein Stückchen Zucker ab, gibt denselben (nebst dem Saft von dieser Pomeranze), auch eine ganze Zwiebel, mit Gewürznägeln besteckt, dazu, läßt es gut aufkochen, gibt die Sauce auf die Schüssel, und die Zunge darein.

241. Kalbszungen in polnischer Sauce.

Man siedet und putzt Kalbszungen, so viel man nöthig hat, und richtet sie, wie die vorigen, jedoch abgebräunt, zu, macht eine braune Einbrenn mit einem Stück Zucker, nimmt eine Hand voll weich gesottene gedörrte Zwetschgen, schneidet diese mit Limonienschalen recht fein, gibt sie nebst einem Glase Wein und

etlichen gestossenen Gewürznägeln in die Einbrenn, und läßt alles gut zusammen verkochen. Vor dem Anrichten schlägt man die Sauce durch ein Sieb auf die Schüssel, und gibt die Zungen darauf.

242. Ein gemischtes Ragout mit gefärbten Schötteln.

Man blanchirt die Pries und Kalbseuter gehörig, schneidet jedes in zwei oder drei Theile, dünstet sie in Butter, bis sie vollends weich sind, gießt ein wenig Fleischsuppe darauf, macht ein Krebsschöttel nach Nro. 102, und ein Spinatschöttel nach Nro. 106; schneidet es in längliche Schnitze, oder in Form einer Pyramide, gibt auf die Schüssel ein ganz dünne Buttersauce, worauf die Priese und Euter ordentlich herum gerichtet werden; zwischen einem Pries und Euterschnitzel wird allezeit ein Schöttel, von außen herum die grünen, und inwendig herum die rothen Schötteln gelegt. Ganz in der Mitte kann man eine Karfiolrose oder einen ganzen Artischoken gebrüht geben, und auf der Schüssel dieses Ragout noch ein wenig aufkochen, die Sauce aber nicht darüber sieden lassen, und so zur Tafel geben.

243. Ein Ragout von Rückenmark, Spargel und Austern.

Man nimmt Rückenmark, so viel man braucht, blanchirt es, und löset es von der Haut ab: sodann nimmt man eben so viel schönen Spargel, blanchirt ihn weich, beschmiert eine flache Schüssel oder Assiette dick mit Butter, richtet allezeit ganz ordentlich nach der Länge einen Stängel Spargel, und ein Stück Rückenmark von eben der Länge, legt, wenn man es hat, allezeit eine ausgelöste Auster dazwischen, tropfet von einer Limonie den Saft darauf, bestreuet es mit sehr fein geriebenen Semmelbröseln, läßt es auf einer Gluth ein wenig aufkochen, und giebt es zur Tafel. Dieses Ragout ist sehr gut, aber auch sehr kostbar.

244. Ein Ragout von Kalbfleisch und Pilzen.

Man nimmt Kalbfleisch, so viel man braucht, und schneidet davon kleine gehörige Stückeln. Wenn dasselbe rein gewaschen, und ein wenig mit Salz bestreut ist, gibt man es in eine Raine

mit einem Stückchen Butter und fein geschnittenen Zwiebeln, auch ein paar Hände voll gedörrter Pilzen dazu, und läßt dieses hernach zugedeckt in der eigenen Sauce dünsten. Wenn es anfängt weich zu werden, so stäubt man ein wenig Mehl dazu, gibt süßen kochenden Schmetten darauf, läßt es zusammen recht gut verkochen, und gibt es so zur Tafel.

245. Ein Ragout oder Eingemachtes mit einem weißen Reif auf der Schüssel.

Man kocht Reis in guter Fleischsuppe recht dick ein, und rührt, wenn der Reis noch warm ist, etliche Eierdotter darein. Ist es ein Viertelpfund Reis, so kann man drei Eierdotter darauf geben, und Salz und Muskatenblüthe. Hernach nimmt man eine flache runde Schüssel, bestreicht sie mit Butter, und macht von dem Reis einen runden Reif auf die Schüssel. In die Mitte des Reifes gibt man ein eingemachtes Hühnlein oder Kalbfleisch in einer Krebssauce, macht von Krebsbutter und Mehl eine Buttersauce, gibt das Fleisch oder die Hühnlein mit ausgelösten Krebsschweifeln dazu, dann das Eingemachte nebst der Sauce in den Reif, stellt es in einen heißen Ofen, oder in eine Röhre eine Viertelstunde lang, und gibt es zur Tafel.

246. Ein grünes Ragout mit einem rothen Reif auf der Schüssel.

Man macht eine schöne Krebsbutter, ein Viertelpfund, schälet von vier Kreuzersemmeln die Rinde ab, und weicht sie in Milch ein. Sind sie weich, so drückt man sie aus, und treibt sie mit der Krebsbutter gut ab, rührt vier Eierdotter und ein ganzes Ei darein, gibt das gehörige Salz und Muskatenblüthe dazu, auch etliche klein geschnittene Krebsschweifel darunter. Hernach macht man von diesem Abgerührten auch so einen Reif auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, wie nach Nr. 245; in die Mitte des Reifes gibt man eingemachtes Kalbs- oder Lammfleisch, in sehr kleinen Stücken geschnitten, in einer Petersiliensauce nach Nr. 129. Wenn dasselbe gut verkocht ist, gibt man es in die Mitte des Reifes, bestreicht den Reif noch einmal mit Krebsbutter, und stellt es eine halbe Stunde in einen nicht gar zu heißen Ofen. — Vor dem Anrichten nimmt man von oben dem

Eingemachten die darauf befindliche Haut ab, und gibt es zur Tafel.

247. Ein rothes Eingemachtes, oder Ragout mit einem grünen Reif auf der Schüssel.

Man macht recht viel Spinat-Topfer (geläuterten Spinatsaft) nach Nr. 108, und weicht ebenfalls um zwei Kreuzer abgeschälte Semmeln in Milch ein. Wenn sie weich sind, so nimmt man beiläufig ein Pfund feine Kalbsfarce, rührt die Semmeln nebst ein paar Eiern darunter, auch eine Hand voll fein geschnittene grüne Petersilie, und rührt diese nebst dem gemachten Spinat-Topfer darunter, bis die abgerührte Farce schön grün ist, macht dann von diesem ebenfalls, wie zuvor, einen Reif auf eine geschmierte Schüssel, und gibt in die Mitte des Reifs ein Ragout oder ein eingemachtes Hühnlein in einer Paradiesäpfelsauce, und läßt dieses eine halbe Stunde im warmen Ofen stehen. Auf diesen Reif, und auf das Eingemachte kann man von oben einen mit Butter beschmierten Bogen Papier legen, daß sich von beiden durch die Wärme die Farbe nicht so sehr verliere. Dann hebt man das Papier weg, und gibt das Ragout zur Tafel.

248. Ein weißes Ragout oder Eingemachtes mit einem gelben Reif auf der Schüssel.

Man nimmt sechs bis acht Stück schöne dunkelgelbe Rüben, putzt und wäscht sie, kocht sie dann in guter Fleischsuppe, bis sie ganz weich sind, seihet die Suppe davon, und drückt die gelben Rüben durch ein Passiersieb, nimmt hernach das Durchgedrückte von den gelben Rüben, treibt dasselbe mit Butter und einer Hand voll Semmelbröseln ab, gibt vier Eierdotter darunter, ein wenig Salz und Muskatenblüthe, macht von eben diesem Abgerührten einen Reif auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, und gibt in die Mitte desselben ein Ragout oder eingemachtes Kalb- oder Lammfleisch, mit einer weißen Buttersauce nach Nr. 122. Man kann auch etwas Karfiol oder Blumenkohl darunter geben. Es kann auch das Eingemachte von Hühnlein seyn.

Man läßt es auch eben so, wie voriges, eine halbe Stunde im warmen Ofen oder in der Röhre, und gibt es so zur Tafel.

249. Ein Ragout von übriggebliebenem Braten.

Man schneidet von einem gebratenen Kalbs- oder Schöpsen-Schlegel Messerrücken dicke Schnitzel ab, kehrt diese in Butter oder Fett um, bestreut sie sodann mit Semmelbröseln, Salz und Pfeffer, läßt sie auf dem Roste auf beiden Seiten braun werden, macht eine Kräutersauce nach Nr. 116, legt diese Schnitzel darauf, und gibt es zur Tafel.

250. Staffad von Kalbfleisch.

Man nimmt zwei Pfund bratiges Kalbfleisch vom Schlegel, etwas Mark oder Nierenfett darunter, wie auch Zwiebeln, Schalotten und Limonienschalen, hackt alles dieses recht fein zusammen, wie eine Farce, streift das Häutige ganz davon aus, gibt Salz und Pfeffer, wie auch ein paar ganze Eier darauf, stößt alles zusammen im Mörser, und gibt es wieder auf ein mit Mehl bestäubtes Brett heraus, formirt daraus eine runde Kugel, drückt es ein wenig breit, gibt ein Stück Butter in eine Casserolle oder in einen Tiegel, in welchen es hineinpaßt, gibt das Staffad hinein, läßt es auf einer stillen Glut braun werden, wendet es um, und verfährt so auch auf der andern Seite. Man bestreuet es sodann auf beiden Seiten ein wenig mit Zucker, und läßt es davon auf jeder Seite eine Glacé bekommen. Vor dem Anrichten gibt man ein paar Löffel voll Glacé oder Jus darauf, und gibt es mit kurzer Sauce zur Tafel.

251. Granat von Kalbfleisch.

Man macht hierzu eine gute französische Farce, wie in Nr. 543 beschrieben, rührt ein paar Eier dazu, schmiert eine Casserolle mit Fett aus, und belegt sie mit feinem Speck in der Figur eines Sternes. Es wird auch ein Beschamell nach Nr. 551 gemacht, und mit ein paar Eiern und zwei Dottern abgerührt; man nimmt auch noch ein wenig fein gestoßene Mandeln, macht ein gutes Ragout von Bries und Euter nach Nr. 548, und verbindet es mit etlichen Eierdottern. Man gibt erstlich die Farce in die Casserolle, legt sie ganz damit aus, nach dieser kommt das Beschamell darein; man streicht es so gut als möglich auseinander, und legt in die Mitte das Ragout hinein. Diese

Casserolle stellt man in eine nicht zu heiße Röhre, und läßt das Ragout eine Stunde backen; bei dem Anrichten stürzt man es aus der Casserolle, gibt auf den Boden eine kurze Buttersauce, und richtet es zur Tafel an.

252. Ein Blanget von übriggebliebenem Kalbs-braten mit Beschamell.

Hat man ein Stück von übriggebliebenem Kalbsnierenbraten, so schneidet man vom Grate die Beine alle ab, schneidet hernach von dem Fleische sehr dünne feine Schnitze nach der Quere ab, und macht ein gutes Beschamell. Man nimmt ein 1/4 Pfund Butter in eine Raine. Wenn diese zerflossen ist, gibt man vier gute Eßlöffel voll Mehl darein, läßt es ein wenig anlaufen, und gibt ein halbes Maß süßen kochenden Rahm darein, auch etliche Citronenschalen und läßt dieses unter beständigem Rühren kochen. Hat es kurz eingekocht, so gibt man ein wenig Jus- oder braune Suppe darauf. Dann passirt man es durch ein Sieb, und gibt drei bis vier Eierdotter dazu. Hernach nimmt man die Schnitze vom Kalbsbraten, gibt sie auf eine mit Butter ausgeschmierte Schüssel, legt immer einen Schnitzen vom Kalbsbraten darein, und bestreicht jeden Schnitzen mit diesem abgerührten Beschamell, legt die Schnitze ganz gleich auf einander, damit der Kalbsbraten wieder seine gehörige Form bekomme. Ist alles passend auf einander gelegt, so überstreicht man es auch von außen mit diesem Beschamell, begießt es von oben mit Butter, und bestreut es mit geriebenem Parmesankäse, läßt es eine gute halbe Stunde im warmen Ofen stehen, bis der Braten von oben wieder eine Farbe bekommt, und gibt ihn zur Tafel.

253. Farcirte Kalbs-Rolletten mit mehreren Farben.

Man macht gute rohe Kalbsfarce nach Nr. 543, von bratigem Kalbfleisch, Ochsenmark oder gutem Nierenfett, Salz und Gewürz mit Muskatenblüthe. Man theile die Farce in drei Theile ab. Einen färbe man mit Krebsbutter und mit einem Krebsschöttel, nach Nr. 102 und 107, daß er schön roth wird, und stoße ihn im Mörser gut ab. Den andern Theil färbe man mit Spinatschöttel nach Nr. 106, und mit Spinattopfer nach Nr. 108; diesen

stoße man wieder gut untereinander, damit er grün wird. Den dritten Theil lasse man weiß, nehme in Milch geweichte Semmel, ein paar fein gestoßene Mandeln, und von lauter Eierweiß und Milch ein Eingerührtes, und stoße alles zusammen. Dann nimmt man die drei Gattungen Farce, macht von jeder länglichte Rolletten oder Stritzeln, drücket sie ein wenig breit, kocht sie alle in einer Casserolle in guter Fleisch-Suppe auf, und gibt sie auf die Schüssel schön aufgerichtet in der Runde gleich einem Stern schattirt. Dann gibt man ganz wenig dünne weiße Buttersauce mit kleinen Champignons darüber. Man trachte indeß nur, daß sich die Farbe oder Schattirung der Rolletten gut ausnimmt, und gebe es so zur Tafel.

254. Gefüllte Rolletten von Kalbfleisch.

Man nimmt aus einem Kalbschlegel zwei Fricandeaux-Stücke nach Nr. 228, schneidet davon nach der Länge des Fleisches lauter zwei Zoll breite, einen Messerrücken dicke lange Streifen, so viel man braucht, klopft jeden Streifen gut, und schneidet dann eben so viel gleich dicke Stückchen von gelben Rüben, so breit wie die Fleisch-Schnitzel; verbindet ein jedes Stück Rüben mit einem Fleischschnitzel, belegt es nochmals mit einem fein geschnittenen Streifen Speck, und bindet es einigemale mit einem Bindfaden zusammen, legt es sodann in eine Braise oder guten Sud; wenn sie dann mürbe gekocht oder gedünstet sind, gibt man sie heraus, löset die Fäden davon ab, nimmt den Speck und die gelben Rüben behutsam heraus, stellt es aufrecht nach der Reihe auf die gehörige Schüssel, und füllet jede Höhlung mit feinem Ragout nach Nr. 548, oder mit Spinat ein, und gibt es zur Tafel.

255. Gebackene Rolletten von Reis mit Hachis.

Man kocht ein Viertelpfund Reis in guter kräftiger Fleischsuppe nur so lange, bis er schön aufgegangen ist; dann gibt man ihn auf ein Sieb, läßt ihn rein ablaufen, stößt ihn sodann im Mörser, dazu ein Stückchen Butter von zwei Loth oder vier Eierdotter, salzet ihn aber gehörig. Dann macht man ein recht feines Hachis nach Nr. 547, (am besten wäre es von gebratenem Geflügel), läßt dieses Hachis in wenig Butter anlaufen, gibt ein paar Löffel voll Suppe darein, dann ein oder zwei Eierdotter.

Jetzt streut man feine Semmelbröseln auf ein Brett, und gibt von dem abgestossenen Reis ein paar Löffel voll darauf, formirt ihn länglich und breit, gibt auf die Mitte der Länge einen Löffel voll von dem Hachis darauf, und schlägt den Reis darüber, daß es einer länglichen Rolle ähnlich sieht. Wenn alle fertig sind, so kehrt man sie wieder in aufgeklopften Eiern und Semmelbröseln um, bäckt sie im Schmalze schön langsam ganz semmelfarbig und gibt sie statt des Rindfleisches oder einer Nebenspeise zur Tafel.

256. Rolletten von Erdäpfeln gebacken.

Man nimmt schöne mehlige Erdäpfel, schält und reibt sie kalt auf dem Reibeisen, treibt auf vier oder fünf Erdäpfel vier Loth Butter ab, schlägt drei Eier darein, dann die abgeriebenen Erdäpfel, Salz und fein geschnittene Petersilie. Dann macht man auch längliche Rolletten oder Stritzeln davon, kehrt jedes in aufgeklopften Eiern und Semmelbröseln um, bäckt sie ganz lichtbraun im Schmalze, und gibt sie vor dem Rindfleische oder zur Nebenspeise. Man kann auch unter die Semmelbröseln etwas geriebenen Parmesankäse nehmen, und sie inwendig mit Hachis füllen, wie die von Reis; man garnirt sie mit gebackener Petersilie, und gibt sie zur Tafel.

257. Gebackene Ragoutnudel mit süßer Sauce, nach preußischer Art.

Man nimmt abblanchirte oder gesottene Pries oder Euter, von jedem zwei oder drei Stücke, und schneidet es zu kleinen gewürfelten Bröckeln auf; treibt vier Loth Butter mit vier ganzen Eiern ab, gibt das klein geschnittene Ragout darein, und so viel feine Semmelbröckeln, daß man kleine Knödel davon machen kann; bäckt diese Knödel ganz gelblich im Schmalze, macht eine gute Limoniensauce nach Nro. 121, gibt nach Belieben Zucker und ein Glas Wein darein, läßt die Knödel damit aufkochen, und richtet es als eine Nebenspeise zur Tafel an.

258. Kalbsfüße, grillirt mit Kräutersauce.

Man nimmt schöne weiße Kalbsfüße, so viel man braucht, und kochet sie ganz weich; dann schneidet man sie in der Mitte

von einander, salzet und schneidet wohlriechende Kräuter, als: Basilikum, Bertram, Petersilie und Schalotten. Wenn Alles sehr klein geschnitten ist, gibt man diese Kräuter in zerlassene Butter, kehrt jeden halben Fuß besonders darin um, und bestreut ihn mit feinen Semmelbröseln, läßt ihn dann auf einem Roste oder auf einer Amulettpfanne auf beiden Seiten grilliren oder braten. Von den übrigen Kräutern macht man eine bekannte Kräutersauce nach Nro. 116, gibt sie auf die Schüssel, die Füße darauf, und so zur Tafel.

259. Kalbsfüße in einer Limoniensauce.

Nachdem die Kalbsfüße rein geputzt und weich gesotten sind, putzt man dieselben noch zwischen den Klauen sauber aus, schneidet sie in Stücke von beliebiger Größe, macht eine gute Limoniensauce nach Nro. 121, gibt sie darein und läßt sie noch eine Weile aufkochen. Wenn man will, so kann man sie auch vor dem Anrichten mit ein paar Eierdottern fricassiren, und zur Tafel geben; man kann auch Safran dazu nehmen.

260. Kalbsfüße, gebacken.

Die Kalbsfüße werden geputzt und weich gesotten, wie vorhin, sodann jeder Fuß ungefähr in vier Stücke geschnitten. Wenn sie ausgekühlt sind, wendet man sie in gesalzenen aufgeklopften Eiern und in Semmelbröseln um, bäckt sie schön frisch und räsch aus dem Schmalz, und gibt sie trocken oder in einer Petersiliensauce nach Nro. 129 zur Tafel.

Fünfte Abtheilung.

Vom Hammel- oder Schöpfen-Fleisch.

---

261. Eine Schafskeule mit Knoblauch und Erdäpfeln.

Dazu wählt man eine gute Schafskeule, klopft sie gut, besteckt sie auf beiden Seiten gut mit Knoblauch, so tief man ihn nur einstecken kann; dann legt man die Keule in eine Casserolle oder in einen Tiegel, gibt etliche Schnitzeln Speck, einige Zwiebeln, gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, Lorbeerblätter und Citronenschalen dazu, läßt die Keule in dieser Zubereitung mit etwas Fleischsuppe und Essig ganz weich dünsten, und stäubt zuletzt ein wenig Mehl darauf; dann nimmt man die Keule heraus, seihet die Sauce durch ein Sieb, gibt sie nebst ½ Mäßel sauerem Rahm wieder über die Keule, und läßt es noch eine Weile aufkochen. Diese Schafskeule wird mit kurzer Sauce gegeben, und kleine Erdäpfel, welche abgeschält, und mit der Sauce aufgekocht werden, richtet man zierlich darauf herum.

262. Eine Schöpfenkeule, ordinär gebraten.

Man nimmt den Schöpfenschlegel, wäscht ihn rein, und salzet ihn gut, besteckt ihn auch auf beiden Seiten gut mit Knoblauch; dann bratet man diesen am Spieße oder in einer Bratraine oder Pfanne, und bestreicht ihn öfter mit Butter; zuletzt begießt man ihn mit der Abtropfsauce, damit er eine schöne Farbe bekommt. Hernach gibt man ihn zur Tafel. Glaubt man aber, daß das Fleisch schon alt ist, so muß der Schlegel vor dem Einsalzen gut geklopft werden, damit er mürbe werde.

263. Schöpskarbonaden.

Diese werden von dem Rückgrat auf die nämliche Art abgeschnitten, nur ein wenig dicker gelassen, die Haut von den Beinen zurückgeschoben, ein wenig geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Fett getaucht, mit Semmelbröseln bestreut, auf beiden Seiten auf dem Roste bräunlich gebraten, bei dem Anrichten zierlich aufgerichtet, und statt des Limoniensaftes ein wenig Jus-Suppe oder Bratensauce darüber gegeben.

264. Gedünstete Schafskarbonaden.

Diese Karbonaden werden auf gleiche Art wie die vorigen zubereitet; dann nimmt man einen Tiegel, worin sie geräumig Platz haben, gibt Fett hinein, läßt sie auf beiden Seiten darin braun werden, gibt fein geschnittene Zwiebel dazu, und stäubt ein wenig Mehl darauf. Wenn sie ganz braun sind, schüttet man ein wenig Jus-Suppe darauf, läßt sie ganz kurz einkochen, und gibt sie zur Tafel, und nach Belieben auf etwas Gemüse oder Sauerampfer.

265. Schöpsen-Nieren zu kochen.

Man nimmt ein paar Schöpsen-Nieren, schneidet sie kleinblätterig auf; nachdem sie gewaschen sind, gibt man gehörig Salz und Pfeffer dazu, dann eine Hand voll geriebenes Hausbrod, eben so viel fein geschnittene Zwiebeln, ein wenig Kümmel und ein halbes Seidel Weinessig, läßt dieses zusammen gut aufkochen und gibt es dann zu Tisch. Es können auf gleiche Art auch Schweinsnieren zubereitet werden.

Sechste Abtheilung.

Vom Lammfleisch.

---

266. Junge Ziegen oder Lämmer, auf verschiedene Art zubereitet.

Wenn das Kietzel oder Lamm noch jung ist, hackt man die beiden Bruststücke sammt den beiden Schultern ab, und formirt sie, wie einen Hasen, drückt die hinteren Bügel breit von einander, spickt den Rücken mit feinem Speck oder Sardellen, bratet es am Spieße, wie einen Hasen, und tropft Butter und sauern Rahm darauf. Man kann es trocken oder in einer Rahmsauce nach Nro. 132 zur Tafel geben.

267. Ein gedünstetes oder eingemachtes Lammfleisch.

Nachdem das Bruststück oder die Schulter zu ordentlichen Stücken gehackt ist, legt man das Fleisch mit einem Stück Butter, ein wenig fein geschnittenen Zwiebel und Limonienschalen, etwas Salz und Pfeffer in einen Tiegel; dieß Alles wird gedünstet, auch ein wenig Mehl und Fleischsuppe dazu gethan, und die Sauce ganz kurz eingekocht. Vor dem Anrichten kann man auch ein wenig blanchirten Karfiol oder Spargel dazu geben, und es so zur Tafel auftragen. Man kann auch eine Fricassé oder Sauce blanche darüber geben; nur muß es zuvor in guter Fleischsuppe übersotten, ordentlich angerichtet, und die Sauce darüber gegeben werden.

268. Gebackenes Lammfleisch.

Nachdem ein Bruststück oder Rückgrat von einem jungen Lamm oder Kietzel zu ordentlichen kleinen Stücken zerhackt worden, wird es mit Salz bestreut, und eine Weile stehen gelassen; sodann wird

es Stück für Stück im Mehl umgewendet, in frisches Wasser getaucht, in feinen Semmelbröseln umgekehrt, ganz lichtbraun und räsch aus dem Schmalze gebacken, mit Petersilie bestreut, und warm zur Tafel gegeben.

269. Ein Lamm oder Kietzel in Essig abgesotten.

Nachdem die Stücke ordentlich gehackt sind, werden sie in heißem Wasser abblanchirt, damit das Blut herauskommt, und das Fleisch weiß wird; dann legt man das Fleisch in einen Tiegel, gibt einige Zwiebeln, mit Gewürznägeln besteckt, dazu, wie auch ein Büschel zusammengebundenen Petersilienkrautes, gibt guten Weinessig mit Salz und Pfeffer darauf, wie auch ein Stückchen Butter, und läßt das Fleisch darin weich werden. Bei dem Anrichten gibt man es ordentlich auf die Schüssel, gießt ein wenig von diesem Essig darauf, zupft frische grüne Petersilie darauf, und gibt es zur Tafel.

270. Kleine Lammschlegel weiß gedünstet auf Eiern.

Man klopft kleine Lammschlegel, salzet sie, gibt in einen Tiegel etliche Schnitzel Speck, etliche Zwiebeln, mit Nägel besteckt, auch einige gelbe Rüben und Pastinakwurzeln dazu, legt die Schlegel darein, und dünstet sie weich; man wendet sie öfter um, und sorgt, daß sie ganz weiß bleiben; die Sauce wird aber kurz eingekocht. Vor dem Anrichten gibt man 6 Eier mit ein paar Eßlöffel voll Milch in einen Hafen, und salzet und pfeffert dieses. Hat man ein wenig gebrühten Spargel, so kann man ihn auch darunter schneiden, macht davon auch ein Eingerührtes mit einem Stück Butter in einer Pfanne, gibt dieses auf die Schüssel, die beiden Schlegel darauf, die übrige kurze Sauce darüber, und so kommt es zur Tafel.

271. Einen Lammschlegel glacirt auf Gurken.

Man nimmt einen oder zwei Lammschlegel, klopft sie und salzet sie ein; hernach setzt man eine Casserolle oder Raine mit Speckschnitzen auf, und ein paar geschnittene Zwiebeln, gibt die Schlegel darein, läßt sie auf beiden Seiten bräunlich werden, dann gibt man immer etwas Fleisch- oder braune Suppe darauf.

Sind sie weich, so läßt man die noch vorhandene Sauce sehr kurz einkochen ganz zur Glacé. Man nimmt die frischen Gurken, schält und schneidet sie fein auf, und läßt sie in Fett oder Butter ganz weich dünsten. Dann stäubt man Mehl, gibt Fleischsuppe und Weinessig darauf, läßt es kurz einkochen, und vor dem Anrichten legirt man es mit etlichen Eierdottern, richtet es gleich auf die Schüssel, gibt die Lammsschlegel darauf, und die dabei befindliche Sauce darüber, und so zur Tafel.

Siebente Abtheilung.

Vom Schweinfleisch.

---

272. Eine Schweinskeule oder Rollbraten zu dünsten.

Nachdem man diese Keule vorher gut geklopft hat, setzt man sie mit Speck und Zwiebeln auf, läßt sie ganz bräunlich dünsten, schüttet zuletzt nach und nach 1/2 Maß Meth darauf, und drückt vor dem Anrichten von einer Citrone den Saft darein.

273. Gedünstete Schweinskarbonaden.

Diese Karbonaden werden auf gleiche Art wie die in Nro. 263 zubereitet; dann nimmt man einen Tiegel, worin sie geräumig Platz haben, gibt Fett hinein, läßt sie auf beiden Seiten darin braun werden, gibt fein geschnittene Zwiebel dazu, und stäubt ein wenig Mehl darauf. Wenn sie ganz braun sind, schüttet man ein wenig Jus-Suppe darauf, läßt sie ganz kurz einkochen, und gibt sie zur Tafel, und nach Belieben auf etwas Gemüse oder Sauerampfer.

274. Einen Grindkopf oder Schweins-Schlegel mit Kruste.

Man nimmt einen frischen Schweinsschlegel von mittlerer Größe, salzet diesen gut ein, gibt ihn in eine Bratraine oder Bratpfanne nebst ein wenig Wasser, und läßt ihn eine Viertelstunde braten, in einer Röhre oder im Backofen, aber nur so lange, bis er fast ausgebraten ist; dann wird Hausbrod aufgerieben, und die Brodbröseln davon mit etwas gestossenem Zimmet und mit Gewürznelken, auch fein geschnittenen Citronenschalen vermischt; mit diesen Bröseln wird dann der Schlegel von der obern Seite einen Finger dick belegt, damit es eine Kruste bildet; mit diesem wird dann der Schlegel noch eine halbe Stunde gut gebraten und öfters mit der eigenen Bratensauce begossen; zu der Sauce gibt man noch ein Gläschen Wein, läßt es noch zusammen aufkochen, gibt dann den Schlegel auf die Schüssel, und die Sauce darunter oder extra in eine Saucière.

275. Ein böhmisches Bierfleisch zu machen.

Man nimmt zwei Pfund junges Schweinfleisch, welches nicht gar zu fett ist, schneidet es zu zwei Finger breiten kleinen Stückchen, und gibt es in eine Raine; auch gibt man eine Hand voll geriebene Brodbröseln, etwas gestossenen Kümmel, das gehörige Salz, und eine halbe Maß Bier darauf, läßt dieses zusammen gehörig weich kochen, und gibt es zur Tafel.

276. Guten Schinken zu kochen.

Wenn man einen großen Schinken schmackhaft sieden will, so legt man ihn in einen Hafen, in welchen er gut paßt, gibt etliche Hände voll Heublumen dazu, füllet den Hafen mit Wasser an, läßt den Schinken gehörig, aber nicht zu weich, sieden, damit er seinen Saft behält, nimmt ihn aus dem Sude, und zieht, indem er noch warm ist, die Haut davon ab; auch können nach Gefallen in die Schwarte verschiedene Blumen gesteckt, und andere Zierrathen ausgeschnitzt werden. Sind es kleine Schinken oder Zungen, so kann man sie, wenn die Haut abgezogen ist, dick mit Zucker bestreuen, und mit einer kleinen Schaufel eine Glacé darauf machen, oder nach Belieben auszieren. NB. Die Zunge muß

man in der Mitte von einander spalten, und gleich einer Bretze formiren.

277. Ein schönes Spanferkel zu braten.

Nachdem das Spanferkel reinlich geputzt, und nicht verbrüht ist, wird es hübsch abgewaschen, mit Salz und Pfeffer von innen und außen gut eingerieben, und am Spieß gebraten; es wird der Länge nach fest daran gebunden, die hintern und vordern Füße mit einem Spreil gut aufgespreilt, sodann am Spieße recht schnell gebraten. Anfangs wird es öfter, wenn es schwitzt, mit einem Tuch gut abgewischt, ein paar Mal mit Speck oder frischem Schmalz bestrichen, wiederholt abgewischt, zuletzt einige Mal mit Bier gewaschen, und jedesmal wieder gut abgetrocknet. Sollte es Blasen bekommen, so sticht man sie sogleich auf. Wenn man es in der Röhre bratet, so wird es auf die nämliche Art behandelt; nur ist zu bemerken, daß man in der Raine oder Untersetzpfanne nichts hineinschüttet, worauf man es bratet, und es nie umwenden darf; denn der Rücken muß immer auf der Höhe seyn und räsch gebraten werden. Ist es ein mittleres Spanferkel, so kann es in einer Stunde in Saft gebraten seyn. Es muß allezeit, sobald es vom Spieße abgenommen wird, sogleich auf den Tisch gegeben werden, sonst fällt es zusammen. Das Ausfüttern, wie es Viele mit Tüchern oder Papier zu thun pflegen, ist sehr unnöthig; denn auf solche Art wird es selten eine schöne räsche Haut bekommen.

278. Spanferkel zu füllen oder zu braten.

Nachdem das Spanferkel gehörig geputzt und eingesalzen, wie vorhin gemeldet worden, so kocht man ein halbes Pfund Reis in guter Fleischsuppe ganz dicklich, und rührt ihn mit etwas gewürfelt geschnittenem Mark ab. Man nimmt ein halbes Pfund guten Schinken, schneidet diesen in feine längliche Schnitzeln, rührt sie auch darunter, schlägt ein paar Eier darein, füllet sodann von dieser Fülle etwas in das Spanferkel, gibt eine Lage guter Bratwürste, dann von der Reisfülle, und wieder Bratwürste, alles nach der Länge, und so fort, bis das Spanferkel damit (nicht ganz) voll ist. Dann wird es gut zusammengenäht, und auf die nämliche Art, wie voriges, doch in der Röhre gebraten.

Achte Abtheilung.

Vom Wildpret.

279. Schwarzes Wildpret zu kochen.

Ist es ein großes Stück, und wird es ganz gegeben, wozu man keine Braise, um es darin kochen zu können, vorräthig haben sollte, so nimmt man einen Hafen, in welchen das Stück Fleisch gut hineinpaßt, füllet einen Theil Essig und einen Theil Wein, bis der Hafen voll wird, darüber, gibt ein wenig Salz, wenn es noch nicht eingesäuert worden, dann Zwiebel, mit Gewürznägeln besteckt, Citronenschalen und Lorbeerblätter dazu, und läßt es bis zur gehörigen Weiche sieden. Vor dem Anrichten schlägt man es in eine gebrochene Serviette ein, oder putzt es auf der Schüssel mit Zwiebel auf, und gibt nach Belieben eine Wachholderbeer- oder kalte Sauce dazu.

280. Das schwarze Wildpret im Sud aufzubewahren.

Wenn die Schweine gehörig zertheilet sind, nimmt man jedes Stück, reibt es gut im Salze und mit Wachholderbeeren ein, und läßt es ein paar Tage liegen. Hernach nimmt man einen Kessel, in welchem alles gräumig liegen kann, gibt halb Wasser halb Essig, eine Flasche Wein dazu, auch ganzen Pfeffer, Kardamome-Nägeln, Lorbeerblätter, etwas wohlriechende Kräuter, als: Basilikum, Thymian 2c., läßt das Fleisch darin, zwar nicht weich, kochen, hernach gibt man es in ein Gefäß mit dem Sud zum Aufbewahren, welcher Sud das Fleisch ganz bedecken muß. Wer es lange aufbewahren will, kann (einen Finger dick) Schweinfett auf die Sulze gießen. Will man davon einen Gebrauch machen, so nimmt man ein Stück sammt dem Sud heraus, kocht es noch einmal auf, und gibt es mit einer Sauce nach Belieben zur Tafel.

281. Einen Hirschziemer oder Keule mit Rinden.

Ein Stück Wild, sei es Ziemer oder Keule, muß ausgebraten oder gedünstet werden. Bei einem alten Stück ist das Dünsten am besten, um es mürber zu bekommen. Ist es frisch und uneingesalzen, so besprengt man es mit Salz, Pfeffer und Gewürznägeln; dann legt man in eine Casserolle Speck auf den Boden, etliche geschnittene Zwiebeln, einige Lorbeerblätter und Citronenschalen dazu; gibt dann das Stück Wildpret darauf, ein wenig Weinessig und ein Glas Wein darein, decket es gut zu, und läßt es ganz langsam dünsten. Diese Sauce muß aber ganz einkochen. Wenn das Stück weich ist, legt man es in die Sauce, sticht hin und wieder darein, und gießt die Sauce noch einige Male darüber, damit sich dieselbe ein wenig hineinsetzen kann; sodann macht man auf folgende Art eine Rinde: Man nimmt 4 Loth schwarze feingeriebene Brodbröseln, 3 Loth feingestossenen Zucker, 1 Loth Zimmet, ein wenig Citronensaft, oder ein paar Löffel voll Wein. Dieses rührt man zusammen in einer messingenen Pfanne auf einer Glut ab, bis der Zucker zerflossen ist. Endlich überzieht man den Ziemer oder die Keule, so lange sie noch weich und warm ist, einen Finger dick damit, setzt es ein wenig in die Röhre, bis es abgetrocknet und ganz räsch wird; sodann kann man es, warm oder kalt, nebst einer Sauce zur Tafel geben.

282. Ein Stück Hirschfleisch, frisch gekocht.

Man nimmt ein Stück Hirschfleisch vom Schlegel oder Ziemer, kocht dasselbe mit halb Essig halb Wasser, gibt Zwiebeln, mit Gewürznelken besteckt, und Lorbeerblätter, auch Citronenschalen und etliche Wachholderbeeren dazu. Sobald das Wildpret weich ist, gibt man es auf die Schüssel, röstet fein geschnittene Zwiebeln und eine Hand voll Semmelbröseln in der Butter mit einem Löffel voll gestossenen Zuckers hellbraun, streuet es dick auf das Wildpret, und gibt es zur Tafel.

283. Einen Rehziemer oder Keule, gespickt und gebraten.

Man nimmt den Schlegel oder Ziemer, zieht die Haut ab, spickt, salzet und würzet ihn, bratet ihn am Spieße oder in der

Röhre, betropft ihn mit Essig und Butter, gibt ihn sodann zur Tafel, und die abgetropfte Sauce darüber.

284. Staffad von Wildpret.

Dazu wird vom Wild der Lendenbraten genommen, oder sonst ein schönes bratiges Stück, dann frischer Speck, Sardellen und ein wenig Thymian mit Zwiebeln und Schalotten. Dieß alles wird klein zusammengehackt, und damit wie mit dem vorigen verfahren. Zuletzt kann noch ein wenig rother Wein statt der Suppe dazu geschüttet, und so zur Tafel gegeben werden. Hat man riechendes Wildpret, so ist es auf die Art am schicklichsten zu verwenden.

285. Einen gebratenen Hasen.

Wenn es thunlich ist, sollten allezeit die Hasen etliche Tage vor dem Gebrauche in Essig gebeizt werden, damit sie mürbe werden; geschieht dieses aber nicht, so bereitet man den Hasen auf folgende Art. Man häutet ihn ab, so gut es möglich ist, spickt ihn ordentlich auf dem Rücken und an den Schenkeln, salzet ihn ein, schüttet etliche Mal heißen Essig darüber, legt ihn in eine flache Raine, gibt Essig, Fett und Zwiebeln auf den Boden, und bratet ihn in der Röhre oder in einem Backofen. Wenn man will, kann man ihn auch am Spieße braten, und mit Rahm und Essig begießen. Man legt ihn sodann auf die Schüssel, gießt eine Rahmsauce nach Nro. 123 darüber, und läßt auch die Kapern (nach Belieben) weg.

286. Einen eingehackten Hasen mit einer Sardellen-Sauce.

Der Hase wird zu kleinen Stücken zerhackt, mit Fett, klein geschnittenen Zwiebeln und Limonienschalen gedünstet, auch werden Salz, Pfeffer und einige Gewürznägeln dazu gethan, zuletzt eine Sardellen-Sauce nach Nro. 126 darüber gegeben, der Hase noch gut damit aufgekocht, und mit kurzer Sauce zur Tafel gegeben.

287. Einen Hasen, in Blut gedünstet.

Der Hase wird, wenn er gehörig zubereitet ist, auf die vorige Art gedünstet; sobald er weich wird, stäubt man ein wenig

Mehl dazu, und gibt Fleischsuppe und ein wenig Essig darauf. Vor dem Anrichten gibt man Tauben= oder Hühnerblut, auch ein Stückchen Zucker, welches auf Limonien abgerieben wird, dazu; damit läßt man es ein wenig aufkochen, und gibt es zur Tafel.

288. Einen kleinen jungen Hasen sammt dem Balge zu braten.

Wenn der Hase noch ganz klein ist, so nimmt man siedendes Wasser, legt ihn darein, und putzt ihm, wie einem Spanferkel, die Haare rein ab, nimmt das Innere heraus, wäscht ihn sauber, reibt ihn mit Salz und Pfeffer ein, und bratet ihn am Spieße, wie ein Spanferkel, mit Butter begossen.

289. Farcirten Hasen von übriggebliebenem Hasenfleisch.

Wenn man kalten übriggebliebenen Hasen hat, so nimmt man das Brätige davon, schneidet es mit etlichen Sardellen, Zwiebeln und Limonienschalen mit einem Wiegmesser sehr fein zusammen, schält von einer Kreuzersemmel die Rinde ab, taucht sie in Wein oder Essig ein, drücket sie aus, und schneidet sie auch darunter. Auch ein Schnitzel Leber, und sollte sie auch von Geflügel seyn, ist dazu tauglich. Ist nun alles klein gehackt, so gibt man Salz und Pfeffer nebst gestossenen Gewürznägeln darauf, stößt es mit ein paar Eiern noch fein im Mörser, gibt es heraus auf ein Brett, welches mit Mehl bestreut ist, und formiret einen Hasen daraus; dann legt man ihn auf eine blecherne Schüssel, welche mit Butter bestrichen ist, stecket feine längliche Limonienschalen darein, gibt sauern Rahm und Butter darüber, läßt ihn in der Röhre bräunlich werden, und legt ihn sodann auf die Schüssel. Man kann auch nach Belieben eine sauere Rahm=Sauce darüber geben.

290. Einen Biber an Fasttagen zu kochen.

Man macht von dem Biber kleine Stückchen, gibt in einen Tiegel Schmalz, klein geschnittene Zwiebeln und Limonienschalen, legt den Biber darauf, dünstet ihn, bis er weich ist, gibt öfter Essig und Erbsensud, zuletzt auch etwas Mehl, fein geschnittene Sardellen, auch ein Glas Wein dazu, und läßt es damit kurz verkochen. Der Schweif davon ist aber am besten, wenn er in

Essig und Wasser weich abgesotten, sodann mit Butter und Semmelbröseln auf dem Roste abgebräunt, auf den Biber gelegt, und so zur Tafel gegeben wird. Es können auch die Sardellen und der Wein weggelassen, und kleine eingesottene Gurken zur Sauce genommen werden.

291. Eine Fischotter zu kochen.

Nachdem die Otter zu beliebigen Stücken gehackt ist, so dünstet man sie auf die Art, wie den Biber. Wenn sie anfängt, weich zu werden, so legt man ein Stück Zucker mit ein wenig Schmalz in eine Pfanne, und macht mit ein paar Löffel voll Mehl eine braune Einbrenn, gibt sie an die Otter, und läßt diese Sauce ganz kurz und dicklich einkochen. Vor dem Anrichten gibt man ein wenig Limoniensaft darauf. Auf diese Art kann man auch Mierer und Reiger dünsten. Nur ist besonders zu bemerken, daß man jedes von diesen Gattungen Fleisch, ehe man es dünstet, in Essig und Wasser ein paar Minuten aufkochen läßt, welches aber wieder davon abgeseihet werden muß, damit es seinen unangenehmen Fischgeschmack verliert.

292. Eine Wildsleber zu kochen.

Nachdem die Leber abgehäutet ist, schneidet man sie zu dicken, viereckigen Bröckeln, schneidet Zwiebeln und feine Citronenschalen darein, stäubt ein wenig Mehl dazu, gibt Butter in eine Casserolle oder Pfanne, legt die Leber darein und läßt sie auf raschem Feuer rösten. Hat man von Wild keinen Faisch, so kann man statt dessen auch Taubenblut nehmen, gibt es mit ein wenig Citronensaft und etwas Zucker darein, läßt es noch einmal damit aufkochen, und gibt sie schnell zur Tafel.

293. Ein Wildpret nach polnischer Art.

Man kocht das Wildpret von einem Hirschen oder von einem Reh, mit halb Essig und halb Wasser, mit Salz, Gewürz, Lorbeer und Zwiebel ab, dann macht man eine braune Einbrenn mit Zucker und klein geschnittener Zwiebel, legt das abgekochte Wildpret darein, gibt in den Sud, worin das Wildpret gekocht hat, ein Glas Wein, große und kleine Rosinen nebst einem Stückchen Zucker dazu, und läßt es gut in dieser Sauce kochen. Bei dem

Anrichten gibt man es auf die Schüssel, streuet noch klein geschnittene Mandeln und Citronenschalen darauf, und schickt es so zur Tafel.

Neunte Abtheilung.

Vom zahmen Geflügel.

a) Vom Indian.

294. Indian, gebraten und gefüllt.

Wenn der Indian geputzt und aufgeschnitten ist, so sucht man so gut, als möglich, das Brustbein davon abzulösen, und nachdem der Kropf herausgenommen ist, wird der Indian ein wenig untergriffen, und sodann eine gute Fülle hinein gemacht. Man treibt ein Viertelpfund Krebsbutter ab, rührt sodann vier Eier darein, schält zwei Kreuzer-Semmel ab, schneidet sie fein würflich auf, quirlt um zwei Kreuzer süßen Rahm mit drei Eierdottern ab, gibt es auf die Semmeln, läßt es weichen, thut es sodann in das Abgetriebene von Butter und Eiern, salzet es mäßig, gibt ein wenig Muskatnuß darauf, und füllt den Kropf des Indians damit, bindet es gut zu, hackt die Flügel und Füße weg, läßt den Kopf aber daran, salzet und pfeffert ihn, bindet ihn in ein Papier, welches gut mit Butter bestrichen wird, ein, und bratet ihn sehr langsam, damit er mürbe werde. Vor dem Anrichten wird das Papier weggenommen, und der Indian noch einmal mit Butter betropft, um ihm eine schöne Farbe zu geben. Wenn er groß ist, so kann er immer zwei Stunden braten.

295. Einen Indian, braun gedünstet, mit kurzer Sauce.

Nachdem der Indian gehörig geputzt und zubereitet ist, bricht man auch das Brustbein aus, salzet ihn ganz mäßig ein, legt auf

den Boden einer Casserolle oder einer Raine Speck, wo er eben hineinpaßt, gibt auch etliche groß geschnittene Zwiebeln, mit etlichen Gewürznägeln besteckt, auch etliche Wurzeln, als: gelbe Rüben, Pastinak und Sellerie dazu, legt den Indian, der schön breit dressirt seyn muß, darauf, und läßt es so eine Weile zugedeckt dünsten; sodann läßt man diese Sauce kurz einkochen, bis sich die Wurzeln auf dem Boden bräunlich anlegen; der Indian wird öfter umgewendet, nach und nach etwas Jus-Suppe und ein Glas Wein darauf gegeben, und mit diesem kurz bräunlich eingekocht. Vor dem Anrichten treibt man diese Sauce durch ein Sieb, gibt sie wieder an den Indian, fügt auch etliche Oliven oder Trüffeln dazu, oder wenn letztere gut abgewaschen und abgebürstet sind, läßt man sie ein wenig damit aufkochen, richtet den Indian auf die Schüssel, und gibt die Sauce sammt dem Uebrigen darüber. Auf diese Art kann man auch Kapaunen oder Poularden dünsten.

296. Ein Blanget von übriggebliebenem Indian mit Beschamell.

Hat man übriggebliebenen gebratenen Indian, so zertheilet man ihn in kleine Stücke, macht sodann ein gutes weiches Beschamell nach Nro. 252, legt den Indian wieder auf eine Schüssel ganz zusammen, und gibt zwischen jedes Stück vom Indian ein solches Beschamell darein. Hat der Indian wieder seine gehörige Form, so übergießt man ihn mit zerflossener Butter, bestreuet ihn mit feinen Semmelbröseln, und gibt ihn in einen heißen Ofen. Hat er eine schöne Form bekommen, so gibt man ihn zur Tafel.

297. Ein grillirter, übriggebliebener Indian, auf russische Art.

Man nimmt vom gebratenen Indian übriggebliebene Stückchen, gibt Salz und Pfeffer auf einen Teller, und bestreuet jedes Stückchen vom Indian recht dick, legt es bei einer starken Glut auf den Rost, läßt es auf beiden Seiten braten, und gibt es sogleich zur Tafel.

298. Uebriggebliebenes vom Indian oder Kapaun.

Hat man Uebriggebliebenes vom Indian oder Kapaun, so nimmt man Butter in einen Tiegel, gibt Semmelbröseln darein, und läßt sie ganz gelblich werden; thut ferner fein gehackte Sardellen mit etwas Petersilienkraut, sodann ein wenig Fleischsuppe, wie auch Bratensauce und Limoniensaft dazu, gibt dann das Geschnittene hinein, und läßt es damit aufkochen.

299. Einen gesulzten Indian, oder eine Gans.

Man nimmt einen Indian oder eine Gans, löset sie aus, und füllet sie mit guter Farce, die nach Nro. 547 von Kalbfleisch, Speck, Sardellen und Trüffeln, oder Champignons gemacht wird (wobei jedoch das Eingerührte wegbleiben kann), füllt das Aufgelöste auf den Rücken, nähet es gut zusammen, richtet es recht ordentlich in einer Braise nach Nro. 4 ein, und setzt es mit Wein, Wasser und Weinessig auf, gibt Zwiebeln, mit Nägeln besteckt, Lorbeer und Limonien, hinein, läßt alles aufkochen, und nimmt von diesem Sud, wovon man das Fett abschöpft, Kälberfüßstand, Wein und Weinessig, und bereitet ferner die Sulze nach Nro. 588, gibt die Gans oder den Indian in einen tiefen, etwas länglichen Model, und die Sulze, wenn sie klar ist, darüber. Wenn es hinlänglich gesulzet ist, und man es zur Tafel geben will, stürzet man es aus dem Model auf die Schüssel, und schmückt es mit grünen Kräutern.

b) Vom Kapaun.

300. Einen gebratenen Kapaun oder Indian kalt, nach russischer Art.

Wenn man abgebratenen Kapaun oder Indian hat, so zergliedert oder tranchirt man ihn in gehörige kleine Stücke, und richtet ihn ganz ordentlich auf eine Schüssel; dann schneidet man junge Zwiebeln, Petersilienkraut, Bertram, etliche abgeputzte Sardellen und Citronenschalen ganz klein zusammen, gibt gutes Provenceröl, guten Wein oder Betramessig und gehörig Salz darein, rührt es gut, und gibt es über das kalte Aufgeschnittene. Dann nimmt man ein paar hart gesottene Eierdotter, hackt sie, und

mischt, so man es hat, eben so viel klein geschnittene Schinken oder Zungen darüber, streuet es noch darüber, belegt damit den Rand der Schüssel, und gibt es zur Tafel. Auf diese Art kann man auch kalten Braten, Kalbfleisch oder Fische geben.

301. Einen ordinär gebratenen Kapaun.

Nachdem der Kapaun schön geputzt ist, so schneidet man die Füße, die Flügel und auch den Kragen davon ab, das Brustbein wird eingedrückt und ausgelöst, der Kapaun, wie gewöhnlich, eingesalzen, sodann gehörig zusammengeschoben, und gut dressirt, damit er ganz rund aussieht, an den Spieß gesteckt, ganz langsam gebraten, immer mit Butter betropft, und indem er noch im Safte ist, zur Tafel gegeben.

302. Einen Kapaun mit Muscheln.

Nachdem der Kapaun sauber geputzt, eingesalzen und im Safte gebraten, macht man von einem Stück Butter und ein paar Löffel voll Mehl eine lichtgelbe Einbrenn, gibt einen Löffel voll Suppe mit einem Bierglas voll Wein darauf, und zwanzig rein abgewaschene Muscheln darein, läßt diese in der Sauce aufkochen, gibt auch den überbratenen Kapaun dazu, und läßt denselben noch ein Mal damit aufsieden. Dann richtet man ihn nebst den Muscheln zur Tafel an.

303. Kapaunen, mit Austern gefüllt, und gebraten.

Man nimmt zwanzig Stück frische Austern, ein Stück Butter von zwei Loth, und eine Hand voll Semmelbröseln, läßt die Butter zerfließen, gibt die Semmelbröseln darein, die Austern dazu, nebst ein wenig Salz und Muskatenblüthe, rührt alles unter einander, und die Austern darunter, füllt den Kapaun damit ein, und bratet ihn im Safte. Sodann macht man von Butter und Mehl ein wenig gelbe Einbrenn, gibt einen Löffel voll gute Fleischsuppe, die Bratsauce vom Kapaun, 30 Stück Austern, wie auch den Saft einer Citrone dazu, und läßt alles zusammen verkochen. Beim Anrichten legirt man die Sauce mit Eierdottern, und gibt es zur Tafel.

304. Einen gebratenen Kapaun auf Fasanenart.

Hiezu wird der Kapaun nicht gestochen, sondern mit siedendem rothen Wein getränkt; sobald er todt ist, wird er gleich ganz trocken gerupft und geputzt; wenn er aufgemacht, und der Kropf herausgenommen ist, so untergreift man ihn ganz subtil, löset die Haut von dem Leibe, gießt dem Kapaun heiße Butter und Limoniensaft zwischen Haut und Fleisch, bindet sie an dem Kragen gut zusammen, bindet den Kapaun auch mit Speck ein, bratet ihn ganz saftig, betropft ihn öfter mit Butter und Limoniensaft, und gibt ihn so zur Tafel.

305. Eine weiß gedünstete Poularde, oder einen Kapaun auf Champignons.

Die Kapaunen oder Poularden werden auf eben die Art geputzt und dressirt, wie die vorigen, sodann in eine Raine oder in eine Casserolle mit Speck, Zwiebeln und Wurzeln gelegt, und zugedeckt gedünstet; sie müssen auch öfter umgewendet, und immer ein wenig gute Fleischsuppe darauf gegeben werden; dann läßt man die Sauce kurz einkochen, und damit etwas Champignons in Butter dünsten. Sobald dieß geschehen ist, gibt man die Champignons auf die Schüssel, legt das Gedünstete darauf, und richtet es zur Tafel an.

306. Ein melirtes Rollet von einem Kapaun.

Man nimmt einen Kapaun, der vielleicht nicht gut geschnitten, und ohnehin zum Braten nicht mehr gut ist, rupft ihn trocken, fläumt ihn gut, schneidet ihn, ohne daß man ihn ausnimmt, beim Rücken auf, und zieht vom ganzen Kapaun die Haut sehr behutsam ab, ohne sie zu zerreißen, wie bei der ausgelösten Henne, nach Nr. 308; damit aber darf gar kein Knochen in der Haut bleiben, und auch der Kragen nicht. Von dem Brustfleische wird eine feine Farce gemacht, wie nach Nr. 549; man nimmt dann die abgelösete Kapaunenhaut, legt sie ganz nach der Länge voneinander, gibt dann die Farce darauf, schneidet von einem guten Schinken lange, einen kleinen Finger breite Streifeln, nimmt eben so viele ähnliche Spargelstängel, legt auf die Farce einmal einen Spargel, dann einen Stängel Schinken, und so fort, bis die Farce damit bedeckt ist. Dann rollt man nach der Länge die Haut sammt

der Fülle zusammen, daß es einer Wurst ähnlich wird; giebt einen Bindfaden darüber, und legt dieses Rollet in eine Braise oder gute Fleischsuppe, und läßt es eine halbe Stunde still sieden; dann macht man von diesem Sude eine ganz dünne Buttersauce, nimmt den Faden weg, und schneidet aus dem Rollet nach der Quer lauter Messerrücken-dicke Blätter aus, gibt die Sauce auf eine flache Schüssel, und die Blätter ganz ordentlich darauf, so, daß sich die Schattirung gut ausnimmt, und gibt es als Ragout zur Tafel.

307. Einen Kapaun braun gedünstet auf Wildart.

Man nimmt einen lebendigen Kapaun, gießt ihm siedenden rothen Wein oder Essig mit einem Trichter in den Hals, bindet ihm den Hals zu, hängt ihn auf, läßt ihn etliche Stunden hängen, rupft ihn dann, nimmt ihn aus, gibt ihn, gut gespreilt oder dressirt, in eine Raine oder in eine Casserolle, nachdem der Boden derselben gut mit Speck und Zwiebeln belegt ist. Wenn der Kapaun gesalzen, mit Nelken gewürzt und auf der Brust gespickt ist, läßt man ihn gut dünsten. Wenn sich die Sauce nebst der Zwiebel braun auf dem Boden angelegt hat, nimmt man den Kapaun heraus, streut ein paar Löffel voll Mehl darauf, und läßt es noch ein wenig anlaufen, gibt dann braune Jus-Suppe, ein Glas rothen Wein, ein wenig Essig, ein Stückchen Zucker darein, und läßt dieses und den Kapaun gut einkochen, dann gibt man den Kapaun auf die Schüssel, die Sauce, durch ein Sieb passirt, darüber, kleine Citronenschalen darauf, und so zur Tafel.

c) Von Hühnern.

308. Eine alte, ausgelöste Henne mit Reis.

Nachdem die Henne trocken gerupft worden, und noch nicht erstarrt ist, so schneidet man sie unten am Rücken auf, löset die Haut mit einem Finger ganz von dem Bein am Rücken ab, die unteren Bügel schneidet man beim ersten Gliede ab, damit die Füße, und an beiden Seiten das erste Glied noch an der Haut bleibt; von der Brust wird die Haut auch ganz abgezogen, die Flügel löset man wieder beim ersten Bein ab, und läßt dieselben

auch an der Haut, wie auch den Hals und Kopf hängen; man sorgt aber, daß die Haut nicht zu weit aufgerissen werde. Von vorn wird sie gar nicht aufgeschnitten, sondern man nimmt das Innere heraus, wenn die Haut davon abgelöset ist. An der Haut darf nichts als die Füße sammt dem ersten Glied, und desgleichen auch die Flügel und der Kopf sammt dem Kragen hängen bleiben. Von der Brust wird sodann das Fleisch alles herabgenommen, wie auch das am Schenkel noch befindliche; von diesem macht man eine Farce nach Nr. 549, rührt sie noch mit ein paar Eiern ab, salzet sie, und füllt die leere Haut damit ein, aber nicht voll, weil die Farce aufläuft, drückt sie ganz flach auseinander, näht die Haut gut zu, legt sie sodann in eine Braise, nach Nr. 4, und läßt sie darin aufkochen. Hat man keine Braise, so schüttet man gute fette Fleischsuppe in einen Tiegel, gibt einige Wurzeln gelber Rüben, Sellerie, Pastinak, eine ganze Zwiebel, mit Gewürznägeln besteckt, dazu, legt die Henne darein, und läßt sie in dem Sude aufkochen. Indessen kocht man einen Reis in guter Fleischsuppe, nur so lange, bis er aufgegangen, und die Suppe ganz eingekocht ist; dann legt man den Reis in eine Schüssel, gibt ein Stückchen Butter dazu, salzet ihn, und schlägt ein paar Eier darein, legt sodann die Hälfte von dem Reis auf eine Schüssel, welche mit Butter bestrichen ist, gibt die Henne darauf, und die andere Hälfte Reis darüber, damit die Henne ganz bedeckt ist, streut geriebenen Parmesankäs darüber, läßt ihn in der Röhre eine gelbe Farbe bekommen, und gibt sie zur Tafel. Wenn man keinen Käs hat, so gibt man Butter und Semmelbröseln darauf.

309. Junge Hühner, ganz ordinär gebraten.

Nachdem sie sauber geputzt sind, drückt man ihnen das Brustbein ein, nimmt es sodann heraus, salzet und pfeffert sie, biegt die Füße ein, bratet sie bei raschem Feuer am Spieße, betropft sie öfter mit Butter, und wenn es beliebt, kann man sie auch zuletzt mit Semmelbröseln bestreuen, damit noch ein wenig überbraten, und sogleich zur Tafel geben.

310. Fricassirte Hühner.

Wenn die Hühner noch klein sind, kann man sie ganz geben; sind sie aber groß, so muß man sie zergliedern, welches

bei mittelmäßigen Hühnern in acht Theile geschehen soll, nämlich: die zwei hinteren und die zwei vorderen Bügel, die Brust ganz, Kopf und Kragen beisammen, dann den Starz und Rücken in zwei Theile. Die Hühner werden sodann in einer Braise oder guten Fleischsuppe weich gekocht, eine Fricassé nach Nr. 112 darüber gegeben, und zur Tafel angerichtet.

311. Hühner, im Blut gedünstet.

Nachdem die Hühner geputzt, und, wie die vorigen, zergliedert sind, legt man sie mit einem Stück Butter, mit fein geschnittenen Zwiebeln und Limonienschalen in einen Tiegel, läßt sie eine Weile dünsten, stäubt ein wenig Mehl darauf, und gießt Fleischsuppe und ein wenig Weinessig hinein, damit es eine ganz kurze Sauce gibt. Vor dem Anrichten gibt man das Blut nebst einem kleinen Stückchen Zucker darein, und läßt es unter beständigem Rühren noch ein Mal aufsieden, bis die Sauce ganz dicklich ist. Man kann auch, wenn man will, eine ganze Zwiebel, mit Gewürznägeln besteckt, damit verkochen lassen. Vor dem Anrichten nimmt man die Gewürznägeln heraus, richtet die Hühner auf die Schüssel an, gibt die Sauce darüber, und die Speise sodann zur Tafel.

312. Junge Hühner mit Champignons.

Die Hühner werden rein geputzt, gewaschen und schön dressirt. Dann werden sie in guter Fleischsuppe abgekocht; die Champignons werden geputzt, gewaschen, in einer Raine mit Butter und fein geschnittener Petersilie gedünstet, sodann angerichtet, die Hühner darauf gegeben, und so zur Tafel gestellt.

313. Junge Hühner, gefüllt und gebraten.

Man putzt und wäscht die Hühner. Nachdem sie ausgenommen sind, untergreift man sie beim Kropfe, wie eine Taube, sodann nimmt man auf ein junges Hühnlein um zwei Pfennige geriebene Semmeln, ein eben so großes Stück Butter, als die Semmel ist, ein wenig fein geschnittene grüne Petersilie, Salz und etwas Muskatenblüthe. Dieses mischt man untereinander ab, füllt es in den Kropf des jungen Hühnleins, und bratet es, nachdem

es gut dressirt ist, am Spieße. Ist es schön und im Safte gebraten, so gibt man es sogleich zur Tafel.

314. Junge Hühner mit frischen Trüffeln.

Die Hühner werden rein geputzt und ausgenommen, das Brustbein ausgelöset, gut dressirt, gehörig gesalzen, und in eine Raine oder Casserolle mit einem Stück Butter gegeben. Hernach schält man frische Kartoffeln oder Trüffeln, schneidet sie zu feinen Blättern, gibt sie zu den Hühnern, und läßt alles zusammen zugedeckt dünsten. Zuletzt stäubt man ein wenig Mehl darauf, gibt ein Glas Wein dazu, und läßt sie zusammen kochen, bis die Hühner weich sind. Sodann richtet man alles nebst den Trüffeln zur Tafel an.

315. Junge Hühner mit einer Stachelbeersauce.

Man pflückt Stachelbeeren ab, gibt sie nebst einem Stückchen Butter in eine Raine, gibt rein geputzte Hühnlein, welche gut dressirt sind, hinein, und dünstet sie sammt den Stachelbeeren weich. Zuletzt wird ein Glas Wein und ein Stückchen Zucker dazu gegeben, wie auch der Saft einer Citrone. Wenn alles gut verkocht ist, richtet man es zur Tafel an.

316. Gebackene Hühner.

Die Hühner werden, wie die vorigen, geputzt und zergliedert; sind sie aber nicht gar zu klein, so müssen von den hinteren Bügeln, so wie von der Brust, zwei Theile gemacht werden. Wenn sie eine Weile im Salze gelegen sind, kehrt man ein Stück nach dem andern im Mehl um, taucht es in frisches Wasser, und bestreut es sodann mit fein geriebener Semmel, backt es räsch aus dem Schmalze, gibt es auf die Schüssel, bestreut es mit gebackener grüner Petersilie, und gibt sie warm zur Tafel.

317. Gefüllte und ausgelöste Hühner.

Nachdem die Hühner abgestochen und trocken gerupft sind, löset man sie auf dieselbe Art aus, wie die alte Henne in Nr. 308, macht von dem Brustfleisch eine Farce nach Nr. 549, färbt diese nach Belieben mit Krebsbutter roth, oder mit Spinat-

topfer grün, rührt ihn mit ein paar Eiern ab, und füllt die Haut mit dieser Farce ein, läßt sodann die Hühner in einer Braise oder sonst guten Fleischsuppe mit Wurzeln auskochen, gibt sie auf gedünstete Champignons, oder auf eine Buttersauce mit Krebsschweifeln und Spargel, richtet dieses als Garnirung zierlich herum, legt die Hühner in die Mitte, und gibt sie so zur Tafel.

318. Hühner grillirt, oder à la Dauphin.

Wenn die Hühner noch nicht groß sind, zerschneidet man sie nur zur Hälfte, salzet sie, und schneidet frischen Thymian, Bertram, Basilikum und Geranium, gibt fein geschnittene Citronenschalen dazu, reibt jede Hälfte mit diesen Kräutern ein, gießt gutes Provencer-Oel darüber, und läßt es eine Weile so stehen. Vor dem Anrichten bratet man es sehr schnell auf beiden Seiten auf dem Roste, gibt es auf die Schüssel, tropft Citronensaft darüber, und setzt es zur Tafel.

319. Grillirte Hühner.

Wenn die Hühner reinlich geputzt sind, zerschneidet man sie in vier Theile, salzet und pfeffert sie. Sodann nimmt man Petersilienkraut, Zwiebel, Schalotten und Limonienschalen, schneidet alles dieses recht fein, reibt die Hühner damit ein, legt sie auf eine Schüssel, und gießt gutes Provencer-Oel darüber. In diesem Zustande bleiben sie eine Weile; dann bestreut man sie mit geriebener Semmel, legt sie auf den Rost, und bratet sie auf beiden Seiten bräunlich. Hierauf macht man eine kurze bräunliche Sauce, gibt von dem obengenannten Kraut und von den Zwiebeln Einiges hinein, drückt Limoniensaft darauf, läßt sie aufkochen, richtet sie auf einer Schüssel an, und legt die Hühner darauf.

320. Hühner in Essig abgesotten.

Nachdem die Hühner geputzt, und in vier Theile zerlegt sind, werden sie auf die nämliche Art, wie das Lammfleisch nach Nr. 269 mit gutem Weinessig, mit Zwiebeln und Petersilienkraut abgesotten, zuletzt wieder mit feinem Petersilienkraut bestreut, und zur Tafel gegeben.

321. Ausgelöste Krebshühnchen.

Man nimmt schöne Hühnchen, rupft sie trocken, schneidet sie beim Rücken auf, und löset die Haut von den Hühnchen ganz subtil ab, damit man sie nicht zerreißt. Die Schenkel und Flügel können aber in der Haut bleiben, und nur beim letzten Gliede abgelöset werden. Von dem Brustfleische macht man eine Farce mit mehreren Krebsschweifeln darunter; man gibt auch statt des gewöhnlichen Eingerührten ein Krebsschöttel und ein gutes Stück Krebsbutter darunter; dann füllet man die Farce wieder in die Hühnchen ein, nähet diese auf dem Rücken gut zusammen, beim Kragen bindet man sie mit einem Bindfaden, und gibt ihnen wieder die gehörige Form. Die Füße und Flügel richtet man in gehörige Ordnung; dann gibt man sie in eine Casserolle oder Raine, und eine gute Fleischsuppe darauf; man läßt sie weich kochen, und gibt dann ein Stückchen Krebsbutter, in Mehl abgedrückt, daran, ein wenig guten süßen Rahm und etliche kleine Champignons, gehörig Salz und Muskatenblüthe, läßt es zusammen verkochen, richtet die Hühnchen auf die gehörige Schüssel, thut die Sauce darüber, und gibt es zur Tafel. Man muß aber nicht vergessen, die Nähte und Bindfaden zuvor davon wegzunehmen.

322. Paperika-Händeln.

Diese werden wie die vorher gemeldeten Zwiebelhändeln geputzt, zergliedert, mit Salz und Pfeffer bestreut, und mit Zwiebel und Butter gedünstet; zuletzt, wenn die Sauce kurz eingekocht ist, wird eine gute Messerspitz fein zu Pulver gestoßene Paperika dazu gegeben, noch ein wenig damit verkocht und mit aufgeschnittenen Citronen zur Tafel angerichtet.

323. Junge Hühnchen mit Zwiebeln, nach türkischer Art.

Man nimmt vier junge Hühnchen von mittlerer Größe, putzt sie rein, und zergliedert jedes derselben auf acht Theile, nämlich in zwei vordere, zwei hintere Bügel, die Brust gespalten, Rücken und Stoßbein auch zertheilt, bestreut dieselben, wenn sie rein gewaschen und wieder abgetrocknet sind, gut mit Salz und Pfeffer,

gibt ein Viertelpfund Butter in eine Casserolle, und vier ganz klein geschnittene Zwiebeln dazu, läßt die Zwiebeln in der Butter ein wenig gelblich werden, gibt die Hühnlein darauf, und läßt dieses zusammen eine halbe Stunde zugedeckt unter öfterem Aufschwingen rösten; dann gibt man ein halbes Seidel Fleischsuppe darauf, läßt es noch eine Viertelstunde zugedeckt dämpfen, und gibt es dann sammt der darauf befindlichen Butter sehr heiß zur Tafel.

324. Junge Hühner mit saurem Rahm.

Diese werden, gleich den vorhergehenden, zergliedert, gesalzen, ein wenig mit Mehl bestäubt, dann mit einem Viertelpfund Butter aufgesetzt, zugedeckt, ganz gelb geröstet, und zuletzt ein Seidel saurer Rahm darauf gegeben, nebst ein paar fein gehackten Sardellen, dann zugedeckt, noch eine Viertelstunde gekocht, und dann zur Tafel gegeben. Anstatt der Sardellen kann man auch, bei Ermangelung derselben, etwas bei ähnlichen Speisen Gebräuchliches nehmen.

d) Von den Tauben.

325. Tauben gefüllt und gebraten.

Nachdem die Tauben trocken gerupft, ausgenommen, und auf der Brust der Länge nach untergriffen sind, so wird alsdann zu vier Tauben 1/4 Pfund Butter mit fünf Eiern abgetrieben, Leber und Magen fein darunter geschnitten, und nebst Salz, grüner Petersilie und Schnittlauch, ein wenig gute Milch oder süßer Rahm, und geriebene zwei Kreuzer-Semmeln hinzu gegeben. Mit dieser Masse, wenn sie gut vermischt ist, werden die vier Tauben gefüllt, gut beim Kragen verbunden, am Spieße gebraten, mit Butter betropft, und im Safte zur Tafel gegeben.

326. Tauben mit Ragout gefüllt und gedünstet.

Man macht ein gutes Ragout von Pries, Euter und Champignons nach Nr. 552, verbindet es mit etlichen Eierdottern, und füllet es in die Tauben, nachdem diese geputzt und untergriffen sind, auf die nämliche Art, wie bei den vorgemeldeten erwähnt

worden. Man setzt hernach einen Tiegel mit einem Stück Butter auf Kohlen, legt die Tauben darein, gibt klein geschnittene Limonienschalen, nebst Salz und Pfeffer dazu, läßt es dünsten, stäubt nur ein wenig Mehl darauf, macht mit Wein und Fleischsuppe eine ganz kurze Sauce darauf, und wenn sie hinlänglich gedünstet sind, gibt man sie zur Tafel.

327. Tauben in Blut gedünstet mit kleinen Zwiebeln.

Diese Tauben werden auf die nämliche Art zubereitet, wie die Hühner in Nr. 311 beschrieben sind, nur daß man besonders eine Handvoll kleine Zwiebeln rein geputzt, in Butter mit einem kleinen Stück Zucker weich dünstet, solche sodann zu den Tauben in die Sauce legt, und die Tauben beim Anrichten damit garnirt.

328. Gespickte Tauben mit Wachholderbeeren zu dünsten.

Die Tauben werden gerupft und flammirt, hernach ausgenommen und eingesalzen, mit gestossenen Nelken und mit Pfeffer gewürzt, und auf der Brust schön ausgespickt. Hernach gibt man etliche Schnitzel Speck in eine Raine oder in eine Casserolle, gibt die Tauben darauf, eine kleine Handvoll Wachholderbeeren dazu, und läßt die Tauben damit dünsten, bis sie weich sind; zuletzt gibt man öfter Fleischsuppe darauf, und ein wenig geriebene schwarze Brodrinde. Wenn alles gut verkocht ist, richtet man die Tauben auf die Schüssel, seihet die Sauce darüber, und gibt sie zur Tafel.

329. Junge Tauben mit Wein.

Man putzt die Tauben gehörig, und überbratet sie ein wenig am Spieße. Sind sie halb gebraten, so nimmt man sie ab, zergliedert sie gehörig, gibt sie sogleich auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, gießt rothen Wein mit Zucker darauf, wie auch ein wenig Citronensaft, und streuet feine Semmelbröseln darüber, läßt sie sodann eine halbe Stunde in einer warmen Röhre, oder in einem Backofen kochen, und gibt sie mit fein geschnittenen Citronenschalen zur Tafel.

330. Gebratene junge Gänse oder Enten mit Meerrettig.

Nachdem die Gänse oder Enten geputzt, und Füße, Flügel und Kragen davon abgenommen sind, werden sie mit Salz und Pfeffer eingerieben, und am Spieße gebraten, auch öfter mit Butter betropft; indessen macht man einen Mandelkreen nach Nr. 143, gibt diesen auf die Schüssel, und das Gebratene darauf. Junge Gänse können auch, wie wilde Enten nach Nr. 335 zugerichtet werden.

331. Eingepökelte Gänse.

Man nimmt gute fette Gänse, putzet sie rein, und spaltet jede in der Mitte von einander. Zu 6 Gänsen nimmt man 1 Maß Salz und 6 Loth Salpeter, mischt es gut unter einander mit ein paar Hände voll gestossener Wachholderbeeren, auch 2 Loth Schwindenkörner, oder Coriander: auch nimmt man, wenn man es hat, eine Hand voll riechender Kräuter, als Thymian, Basilikum rc. darunter. Wenn die Gänse rein ausgewaschen sind, so reibt man jede halbe mit Salpeter und den übrigen Sachen ein, und richtet sie gut und fest in ein Fäßchen oder in einen Schraubenkübel ein. Wenn sie vier Wochen eingemacht sind, so kann man sie räuchern oder kochen, und auf das Gemüse legen.

332. Eine Gansleber.

Man nimmt eine schöne Gansleber, besteckt diese mit einigen Gewürznägeln, gibt Speck in eine Casserolle, und eine Hand voll Trüffel dazu, legt die Leber darauf, bedeckt sie auch von oben mit Speck, und gibt oben und unten eine Glut hinzu, und läßt sie dünsten. Dann macht man eine gute braune Sauce, mit einem Stückchen Zucker und einem Löffel voll Fett und Mehl, läßt es kastanienbraun werden, gibt den Saft von der Leber nebst dem einer Citrone dazu, läßt es zusammen gut verkochen, gibt die ausgekühlte Leber auf die Schüssel, und die Sauce darüber, wovon aber der Speck und die Gewürznägel wegkommen müssen; die Trüffeln aber können dabei bleiben, und mit zur Tafel gegeben werden.

333. Eine Gansleber auf eine andere Art.

Man nimmt eine Gansleber, schneidet sie zu Messerrücken dicken Schnitzen auf, salzet und bestreut sie mit Muskatenblüthe, fein geschnittenen Citronenschalen und feinen Semmelbröseln, bestreicht eine flache Schüssel gut mit Butter, gibt die Leberschnitze ganz einfach darauf, läßt den Saft einer Citrone darauf tropfen, und stellet die Schüssel eine halbe Viertelstunde in einen nicht zu heißen Ofen, oder gibt unten und oben Glut hinzu. Wenn es ein wenig aufgekocht hat, gibt man es zur Tafel.

Zehnte Abtheilung.

Vom wilden Geflügel.

---

334. Wilde Enten, gespickt und gebraten.

Die wilden Enten, wenn sie schon einige Tage in Essig gebeizt worden, sind hierzu am tauglichsten. Sie werden auf der Brust ordentlich in vier oder sechs Reihen wechselweise mit Speck und Limonienschalen gespickt, gesalzen und gepfeffert, dann in der Röhre oder am Spieße gebraten, mit Rahm und Essig betropft, und mit der Sauce, welche abgetropft ist, zur Tafel gegeben.

335. Wilde Enten, braun gedünstet.

Nachdem die wilden Enten gesalzen und gepfeffert sind, werden sie auf gleiche Art, wie die Fischotter, gedünstet, mit Zucker braun eingebrennt, oder will man Mehl darauf stäuben, so muß man die Sauce ganz zuvor einkochen lassen, bis die Zwiebel auf dem Boden braun ist; sodann wird erst Mehl darauf gestäubt,

und Zwiebeln und Essig dazu gethan. Man kann auch statt des ordinären Essigs Bertram- oder Himbeeressig kurz einkochen lassen, und so mit der Sauce zur Tafel geben.

336. Rebhühner zu braten.

Wenn die Rebhühner sauber geputzt und ausgenommen sind, salzet und pfeffert man sie, schneidet eine Hand groß ganz dünne Speckscheiben, umbindet die Rebhühner mit diesem Speck, biegt ihnen Flügel und Füße ein, dressirt sie gut, bratet sie sodann am Spieße, mit Butter und Limoniensaft betropft, und wenn sie ausgebraten sind, können sie mit frischen Limonien zur Tafel gegeben werden. Statt des Einbindens kann man die Rebhühner auch mit feinem Speck spicken.

337. Schnepfen zu braten.

Man rupft und flammirt die Schnepfen sauber ab, und nimmt sie aus (eigentlich sollen sie gar nicht, wenn es nicht die höchste Noth erfordert, ausgewaschen werden); dann müssen sie gut gesalzen und gepfeffert, ordentlich dressirt, die Füße und Flügel umgebogen, sodann der Schnabel beim rechten Flügel durchgestochen, und am Spieß gebraten werden. Das Innere nimmt man bis auf den Magen heraus, welcher wegkommt, das andere wird alles, nämlich die Gedärme und Leber, nebst Zwiebeln und Limonienschalen, klein zusammengehackt, ein wenig Semmelbröseln mit Butter in einem Tiegel geröstet, und das Kleingehackte, wie auch ein wenig Wein und Limoniensaft, und ein wenig Salz und Gewürznägeln dazu gegeben. Dieses wird kurz eingekocht, etliche dünne Semmelschnitzeln in Schmalz ausgebacken, in Wein eingetaucht, auf die Schüssel gelegt, der Schnepfenkoth löffelweise darauf gelegt, und mit den gebratenen Schnepfen zur Tafel gegeben.

338. Rebhühner mit Salmi.

Die Rebhühner werden geputzt, gespickt und gebraten, dann wird der Kopf sammt dem Halse abgenommen, ferner wird der Rückgrat sammt dem Stoßbein ganz behutsam abgelöst, damit das Huhn von vorn ganz bleibt, der Grat und Stoß wird mit einigen in Schmalz gebackenen Semmelschnitzeln in einem Mörser fein

gestossen, in eine Raine gegeben, mit dem Bratsaft vom Huhn, nebst einem Glas rothen Wein und einem Stückchen Butter gut verkocht; dann wird er durch ein Sieb gestrichen, auf die Schüssel angerichtet, die Rebhühner darauf, der Kopf sammt dem Kragen wird wieder auf die Brust gesteckt, und der Rand der Schüssel wird mit Crouton, das ist, mit zierlich geschnittenen, gebackenen Semmelschnitzeln belegt, und nebst aufgeschnittenen Citronen zur Tafel gebracht.

339. Eine Salmi von Rebhühnern auf eine andere Art.

Man nimmt Rebhühner so viel man braucht, putzt und spickt sie gehörig, gibt sie nebst einigen Stücken Speck und ein paar Schnitzchen Schinken in eine Casserolle, gibt ein Glas Wein und einen Löffel voll braune Suppe darauf, und läßt in diesem Sude mit einer ganzen Zwiebel, mit ein paar Gewürznägeln besteckt, die Rebhühner kochen, bis sie weich sind. Dann nimmt man die Rebhühner aus dem Sude, und seihet diesen Sud in eine andere Casserolle, gibt eine Hand voll fein geschnittenen Petersilienkrautes nebst Champignons und ein wenig Semmelbröseln dazu. Dieses läßt man zusammen kurz einkochen, gibt es dann in eine Schüssel, die Rebhühner darauf, und so zur Tafel.

340. Schnepfen auf Salmi.

Nachdem die Schnepfen sauber geputzt, auf der Brust gespickt, und im Safte gebraten sind, wird die ganze Brust und die untern Bügel schön abgelöset; das Vordere von den Flügeln, der Rücken und der ganze hintere Theil wird alles im Mörser klein zusammengestossen; und gebackene Semmelschnitzeln darunter gegeben; sodann kocht man dieses in rothen Wein, mit etwas Fleisch-Suppe vermischt, und treibt es durch ein Sieb, damit das Beinwerk davon kommt, kocht den Koth, wie vorhin gemeldet, und gibt auch dieses Durchpassirte darunter, läßt es zusammen mit einem Stückchen Zucker aufkochen, gibt diese Salmi auf die Schüssel, und die Brust und Bügel darauf. Man kann auch die Schüssel an der Seite herum mit gebackenen Mandeln zieren, welche auf folgende Art gemacht werden: Man nimmt etliche Mandeln, schwellet und stößt sie mit einem Stückchen Zucker recht

fein; dazu kommt ein wenig Butter, ein ganzes Ei, und so viel Mehl, daß es einen festen Teig gibt, welchen man einen Messerrücken dick auswalzet. Man sticht ihn sodann mit einem Mandelmodell aus, bäckt sie bräunlich aus dem Schmalze, besteckt die Salmi damit, und gibt es zur Tafel. Der Schnepfenkopf wird mit der Spitze des Schnabels von vorn in die Brust gesteckt.

341. Krammetsvögel gebraten.

Nachdem die Vögel gerupft sind, werden die Füße und Flügel umgebogen, eingesalzen, an den Spieß gesteckt, mit Butter betropft, und schnell gebraten. Ehe selbe fertig sind, werden sie mit feinen Semmelbröseln bestreut, noch ein wenig überbraten, und zur Tafel gegeben. Sie werden auch auf eine andere Art gebraten: Man bindet sie nämlich mit feinem Speck ein, gibt sie in eine flache Bratpfanne, mit etwas ganzen Wachholderbeeren und ein wenig Jus-Suppe auf den Boden, legt die Vögel darauf, und läßt sie in der Röhre braten.

342. Einen Fasan zu braten.

Dieser wird gut eingesalzen und gepfeffert, mit Butter und Limoniensaft betropft, und nachdem er in Saft gebraten ist, wird er auf die Tafel gegeben. Wem es beliebt, kann ihn auch in Speck einbinden oder spicken.

343. Krammetsvögel mit Farce in Kapseln.

Man nimmt die Vögel, rupft und putzt sie rein, schneidet jedem Vogel den Rücken auf, nimmt alles inwendige Gerippe, bis auf die Brust, heraus, und gibt in die übrige Haut klein geschnittenen Speck und Schinken hinein. Hernach nimmt man die Vogelleber nebst einigen Geflügelleberchen, macht davon eine Farce, nimmt ein Papier, macht lauter kleine gleich runde Kapseln (Becherlein) daraus, bestreicht jedes derselben mit Provencer-Oel, gibt in jedes einen Löffel voll Farce und die eingefüllten Vögel darauf, bei welchen die Brust auswendig kommen muß, überlegt jeden Vogel mit einem Schnitzchen Speck, stellt es in eine nicht zu heiße Röhre, läßt es braten, macht von dem übrigen Gerippe und Gedärme eine braune Sauce, gibt zu jedem Vogel einen Löffel voll, und so zur Tafel.

344. Eine junge Birkhenne zu braten.

Man putzt und spickt dieselbe wie Rebhühner, salzet und würzet sie mit Gewürznägeln und Pfeffer ein, bratet sie ganz im Safte, betropft sie öfter mit Butter und Citronensaft, und gibt sie zur Tafel.

345. Einen alten Birkhahn zu kochen.

Man rupft und flammirt denselben, wischt ihn mit einem Tuche rein ab, schneidet ihn am Rücken auf, läßt die beiden Flügel, die hinteren Schenkel, den Kragen und den Kopf an der Haut; das Uebrige, die Brust mit allem anderen Gerippe, die Gebeine nimmt man aus der Brust, schneidet das an derselben befindliche Fleisch ab, und gibt ein halbes Pfund Speck dazu, schneidet dieses nebst zwei Loth Sardellen zu einer Farce zusammen, vermengt sie auch mit feinen Citronenschalen und Schalotten, salzet und würzet sie mit einigen gestossenen Gewürznägeln, gibt diese Farce wieder in die leere Haut, den Birkhahn hinein, und nähet sie gut zusammen; von außen bindet man ihn wieder in Speck ein, bratet ihn mit ein wenig guter Jus-Suppe in einer Bratpfanne, und wendet ihn öfter um. Von den übrigen Beinen kocht man eine gute Suppe, und läßt sie bis zur Glacé einkochen. Beim Anrichten wird der Speck abgenommen, die Bratsauce mit der Glacé darüber, und zur Tafel gegeben.

346. Einen Auerhahn zu kochen.

Ist der Auerhahn alt, wie es gemeiniglich der Fall ist, so rupft und putzt man denselben rein, nimmt ihn aus, und löset ihm das Brustbein ab. Dann nimmt man etwas dick geschnittenen Speck, salzet und wendet ihn in gestossenen Gewürznägeln, Pfeffer, fein geriebenen gedörrten Kräutern, als: Thymian und Basilikum, um, spickt den Auerhahn auf der Brust, oder zieht nur diesen Speck rings herum durch, gießt dann ein wenig Weinessig und ein Glas Wein darauf, und läßt ihn in dieser Marinade, gut zugedeckt, über Nacht liegen; den andern Tag kann man ihn am Spieße braten, oder in einer Casserolle mit Fett und Zwiebeln, und läßt ihn mit der darin befindlichen Sauce weich dünsten. Zuletzt kann man diese Sauce kurz einkochen lassen, beim

Anrichten darüber geben, und zur Tafel stellen. Auch kann man eine Kapernsauce nach Nro. 123 darüber geben.

347. Hasenhühner auf Ragout.

Nachdem die Hühner geputzt und ausgenommen sind, werden sie von vorn über die ganze Brust aufgeschnitten, nach der Fläche auseinander gedrückt, gleich einem Hasen formirt, und ihnen die vorderen Bügel, so wie der Hals, der Kopf und die Füße abgeschnitten, man spickt sie hierauf mit feinem Speck, gleich einem Hasen, steckt sie an den Spieß, und betropft sie mit Butter und Limoniensaft. Das Flügelfleisch, die Leber und der Magen, auch Kalbs-Pries und etliche Champignons werden fein gewürfelt zusammen geschnitten, und davon ein Ragout nach Nro. 552 gemacht, solches mit Limoniensaft und etlichen Eierdottern fricassirt, und auf die Schüssel gegeben; die gebratenen Hühner werden darauf gelegt, und so zur Tafel gegeben.

348. Eine sehr kostspielige kalte Speise von Fasan oder Rebhühnern.

Man bratet junge Fasanen oder Rebhühner in Saft, nimmt dann die Brust, und schneidet lauter gleiche, dünne Schnitze davon, einen Thaler groß; kocht dann ein Viertelpfund Reis im Wasser auf, nur so weich, daß er, vom Wasser abgeseihet, sich durch ein Haarsieb streichen läßt; nimmt diesen durchstrichenen Reis, gibt so viel Champagner-Wein darauf, daß es einer dicken Sauce ähnlich ist, gibt auf Citronen abgeriebenen Zucker darein, daß es angenehm süß ist, auch den Saft von einer Citrone. Dann gibt man diese Sauce auf eine flache Schüssel, legt die Brustschnitzeln schön in der Runde aufeinander darauf, ziert es mit fein geschnittenen Blättern von einer Citrone, und gibt es, schön zierlich, zur Tafel.

349. Eine gute Salmi von Moosschnepfen.

Man nimmt Moosschnepfen, so viel man braucht, putzt sie, nimmt das Innere heraus, und macht davon ein gewöhnliches Schnepfenkoth, wie in Nro. 337 beschrieben ist. Die Schnepfen werden gesalzen, mit Nelken gewürzt und in Saft gebraten; dann werden sie zergliedert, die Schenkel, Flügel und Bügel werden

abgelöset, so wie auch der Kragen sammt dem Kopfe. Von den Brüsten und vom Rücken wird eine Salmi gemacht. Dieses wird recht klein in einem Mörser mit etlichen gebackenen Semmelschnitzeln gestossen, und dann mit rothem Wein dick zusammengekocht. Wenn es so dick wie ein Kindskoch ist, so wird es durch ein Haarsieb gestrichen, die Hälfte auf eine Schüssel gegeben, dann die Bügel von Schnepfen schön darauf gerichtet, daß die Füße und Flügel ganz einwärts kommen. Auf diese Mitte legt man gebackene Semmelschnitten, und gibt von dem gekochten Schnepfenkoth darauf. Ganz in der Mitte steckt man die Krägen mit den Köpfen, so daß die Schnäbel zusammen kommen; auf diese legt man wieder Schnepfenkoth, und gibt dann die andere Hälfte von der Salmi darüber. Den Rand der Schüssel belegt man mit lauter geschnittenen kleinen Spalten von Citronen, und gibt es zur Tafel.

Eilfte Abtheilung.

Von den Gemüsen.

---

350. Häupel- oder weißes Kopfkraut auf gemeine Art.

Wenn es große feste Köpfe sind, so schneidet man sie in acht Theile von einander, schneidet den Störz davon aus, wäscht sie, setzt sie mit heißem Wasser zu, läßt sie eine Weile sieden, seihet sodann das erste Wasser davon ab, spült sie noch einmal ein wenig mit frischem Wasser ab, drücket sie gut aus, macht eine gelbe Einbrenn von Butter oder Fett mit einem paar Eßlöffel voll Mehl, legt das Kraut hinein, gibt eine gute Fleisch- oder Jus-Suppe darein, und läßt damit eine kurze Sauce einkochen. Wem

es beliebt, der kann auch noch etwas Pfeffer oder Kümmel und Salz dazu geben.

351. Weißes Kraut, gedünstet.

Hierzu wählt man ein paar feste Köpfe; schneidet sie in der Mitte von einander, den Störz heraus, schneidet sodann das Kraut recht fein, wie geschnittene Nudeln, und thut die dicken Stengel davon. Dann schüttet man über dieses Kraut siedendes Wasser, seihet es wieder ab, drücket es gut aus, legt in einen Tiegel ein Stück Butter oder Schmalz, etwas fein geschnittene Zwiebel, dann das Kraut darauf, dünstet es eine Weile, rührt es öfter um, stäubt einen Löffel voll Mehl darauf, läßt es etwas bräunlich anlegen, schüttet sodann auf den Boden ein wenig Fleischsuppe mit Weinessig vermischt, und läßt es kurz einkochen. Man kann auch nach Willkür Pfeffer und Kümmel dazu nehmen.

352. Ein gefülltes und gestürztes Weißkraut.

Man siedet den Krautkopf weich, löset die Blätter davon ab, und macht eine gute Kalbsfarce nach Nro. 547, hernach nimmt man eine dazu passende Casserolle, schmiert sie gut mit Fett aus, belegt den Boden derselben sowohl, als auch die Seiten mit den abgekochten Krautblättern, gibt fingerdick Kalbfarce darauf, und dann füllet man die Casserolle bis in die Hälfte mit gut ausgedünstetem Kraut nach Nro. 351, dann gibt man wieder Farce darauf, und deckt es von oben wieder mit Krautblättern zu; die Farce muß aber mit etlichen Eiern abgerührt seyn, ehe man sie in die Casserolle füllet; dann gibt man sie in die Röhre, oder in einen kühlen Backofen, und läßt sie eine Stunde stehen. Beim Anrichten stürzt man sie aus der Casserolle auf die Schüssel. Will man sie noch besser machen, so glacirt man es mit Zucker und gibt es so zur Tafel.

353. Weißes gefülltes Kraut, oder Wirsching.

Man siedet den Krautkopf oder Wirsching ganz in gesalzenem Wasser, und wenn er weich ist, seihet man das Wasser davon ab, spült es eben so, wie im vorhergehenden, mit frischem Wasser ab, und läßt das Wasser wieder ganz ablaufen. Dann nimmt

man Kalbsfarce, wie in Nr. 547, nach Gutdünken so viel man braucht, rühret darein 2 oder 3 Eier ab, ein paar Löffel voll sauren Rahm, daß er so weich wird, um ihn streichen zu können; hernach nimmt man die Schüssel, bestreicht sie mit Butter oder Fett, stellt den Krautkopf darauf, so, daß der Störz auf den Boden kommt, und zieht sodann ganz behutsam die Blätter auseinander, damit man ihn nicht zerbricht. Man fängt in der Mitte an, streicht zwischen jedes Blatt Farce, und legt es allezeit wieder gehörig zusammen. Ist man ganz damit fertig, so wendet man den Krautkopf um, und sucht behutsam den Stängel davon heraus zu lösen, ohne daß der Kopf zerbricht. Man behält etwas Weniges von Farce zurück, verdünnet ihn mehr mit etwas saurem Rahm oder guter Jus-Suppe, gibt es darüber, und läßt es sodann in einer nicht gar zu heißen Röhre 1 oder 2 Stunden lang backen. Im Falle man aber keine Farce nehmen wollte, so könnte man auch gutes Hachis, wie in Nr. 551, nehmen.

354. Ein gewickeltes Häupelkraut auf böhmische Art.

Man nimmt die äußeren Blätter von einem gut abgeputzten großen Krauthäupel, gibt sie in einen Topf, und schüttet nur ein heißes Wasser darüber; das Innere oder die Herzeln schneidet man mit einem Wiegemesser ganz fein, gibt in eine Raine ein Stückchen Butter oder gutes Abschöpf-Fett, und läßt damit das klein geschnittene Kraut dünsten; dann gibt man eine Hand voll Semmelbröseln dazu, schlägt, da es noch warm ist, ein paar Eier darein, salzet es, und gibt ein wenig Muskatenblüthe dazu; dann nimmt man die großen Blätter, drückt das Wasser davon gut aus, und schneidet den ganz dicken Stängel davon heraus. Dann breitet man jedes Blatt auf, und gibt von dem angemachten, gehackten Kraut einen Löffel voll darauf, und schlägt es, wie ein Amulett, zusammen. Wenn alle, so viel man nöthig hat, gefüllt sind, so gibt man in eine flache Raine oder Casserolle ein Stück Butter, legt dieses gefüllte Kraut ganz einfach hinein, gibt es auf die Glut, läßt es auf beiden Seiten ganz lichtbraun angehen, gibt dann ein Stückchen Zucker und ein wenig gute Fleischsuppe, oder an Fasttagen eine Erbsenbrühe darauf, läßt es damit gut verkochen, und richtet es mit einer ganz kurzen Sauce zur Tafel an.

355. Wirsching mit Schalotten, braun gedünstet.

Man kocht den Wirsching gehörig im Salzwasser, spült ihn wieder in frischem Wasser ab, drückt ihn sauber aus, löset die größten Stängel heraus, und schneidet ihn einige Male durch; dann setzt man einen Tiegel mit gutem Fett auf, nimmt ein paar Zwiebeln, Schalotten und Knoblauch, schneidet sie recht fein, und läßt sie in diesem Fett ganz gelblich werden, legt sodann den Wirsching darein, dünstet ihn eine Weile, stäubt ein wenig Mehl dazu, nimmt auch das gehörige Salz und Pfeffer, dann schüttet man etwas gute Fleisch-, oder noch besser, Jus-Suppe darauf, läßt es ganz kurz einkochen, und richtet es zur Tafel an.

356. Wirsching mit Reis, auf wälsche Art.

Man nimmt einige Köpfe von schönem gelben Wirsching, spaltet sie in vier Theile, schneidet den Störz heraus, übersiedet sie in Salzwasser, spült sie mit frischem Wasser ab, und läßt es rein ablaufen; dann gibt man ein wenig gutes Fett und Fleischsuppe nebst Salz und Pfeffer in einen Tiegel, legt den Wirsching hinein, streut auch eine Hand voll gewaschenen Reis darunter, decket es zu, läßt den Wirsching so lange dünsten, bis der Reis schön aufgegangen ist, und fährt fort, öfter noch gute fette Fleisch- oder Jus-Suppe darauf zu gießen. Vor dem Anrichten gibt man man noch eine Hand voll geriebenen Parmesankäse dazu, und, nachdem es noch ein paar Mal umgerührt wird, richtet man es zur Tafel an.

357. Kohlrabi, auf gemeine Art.

Nachdem man vom Kohlrabi, der eigentlich noch jung seyn muß, die Schale abgelöset hat, schneidet man davon runde, Messerrücken dicke, Scheiben. Sind sie noch zu groß, so schneidet man dieselben noch einmal in der Mitte, oder in vier Theile von einander, und setzet sie gehörig mit etwas Salz zu. Wenn sie sodann ein wenig gesotten haben, so schüttet man das Wasser davon ab, und füllet, um diese noch besser zu machen, sie mit guter Fleischsuppe auf, brennt es sodann mit Fett oder einem Stückchen Butter ganz gelblich ein; die Sauce dabei muß kurz, aber etwas dicklich seyn. Wenn das Grüne noch jung ist, so kann es auch

mit gekocht werden. Auf die nämliche Art können auch Dorschen gekocht werden.

358. Kohlrabi, braun gedünstet.

Man schälet die Kohlrabi gehörig, schneidet diese würflich, oder man kann sie auch nach Belieben mit einem dazu bestimmten Eisen ausstechen, gießt siedendes Wasser darauf, damit sie den stärksten Geruch verlieren, seihet dieses wieder ab, legt Fett und ein Stückchen Zucker in einen Tiegel, läßt es ganz lichtbraun werden, gibt dann sogleich die Kohlrabi darein, dünstet sie, bis sie bald weich werden. Bei öfterem Umrühren stäubt man sodann ein wenig Mehl darein, gibt etwas Fleisch- oder Jus-Suppe dazu, läßt sie damit einkochen, salzt sie nur mäßig, und gibt sie, wenn sie recht weich sind, zur Tafel.

359. Kohlrabi, gefüllt, zur Nebenspeise.

Hierzu wählt man kleine Kohlrabi von gleicher Größe, so viel man braucht, schält sie, und kocht sie im Salzwasser, bis sie ganz weich werden, seihet das Wasser davon ab, schneidet von oben ein dünnes Blättchen ab, höhlet die Kohlrabi, so viel als möglich aus, ohne dieselben jedoch zu zerbrechen, macht ein gutes Hachis (nach Nr. 551) mit eingeweichter Semmel und etwas von dem Ausgehöhlten, verbindet dieses Hachis mit etlichen Eierdottern, füllet die ausgehöhlten Kohlrabi damit an, gibt sodann das oben abgeschnittene Blättchen wieder darauf, läßt es ein wenig dünsten, stäubt hin und wieder etwas schönes Mehl darein, siedet ein halbes Maßel süßen Rahm mit einem Stückchen Zucker auf, und gibt es darauf, kehrt die Kohlrabi einmal um, und läßt sie auf beiden Seiten ein wenig braun werden. Vor dem Anrichten kann man noch 1 Eierdotter mit etwas süßem Rahm abquirlen, und darein geben; dann läßt man es ein wenig anziehen, und richtet es gehörig an.

360. Junge Kohlrabi mit Schinken.

Man schälet junge Kohlrabi, schneidet sie zu gleichen runden Blättern auf, überkocht sie ein wenig im Salzwasser, dann dünstet man sie in frischer Butter, stäubt ein wenig Mehl, und gibt Fleischsuppe darein, und läßt es kurz einkochen. Hernach bestreicht

man eine Schüssel mit Butter, gibt eine Lage Kohlrabi darauf, und belegt diese mit mageren Schinken ganz dünn; dieß wiederholt man, bis die Schüssel voll ist. Dann werden 4 bis 5 Eierdotter mit guter brauner Suppe abgerührt und darüber gegossen, darnach eine halbe Stunde in einen nicht zu heißen Ofen gestellt, und zur Tafel gegeben.

361. Kohlrabi mit Farce, und braun gedünstet.

Man bereitet ebenfalls die Kohlrabi auf die nämliche Art, höhlet sie aber zuvor aus, und füllet sie mit roher Kalbsfarce nach Nr. 547, rühret noch 2 Eier darein, deckt dieß zu, und dünstet es braun im Zucker mit einer kurzen Sauce. Wenn sie weich sind, so gibt man sie zur Tafel.

362. Weiße Rüben, mit Zucker gedünstet.

Man schälet schöne weiße Rüben, schneidet sie fein länglich, legt sie in einen Tiegel, und gibt ein Stück Fett oder Schmalz, dann ein gutes Stück Zucker dazu, läßt es kastanienbraun werden, gibt die Rüben darein, dünstet sie durch und durch schön braun, stäubt ein wenig Mehl darauf, und schüttet, wenn es nöthig ist, etwas Fleischsuppe dazu, läßt sie kurz einkochen, salzet sie nur wenig, und gibt sie zur Tafel.

363. Bayerische Rüben (Steckrüben) in Bier gekocht.

Dergleichen Rüben schabet und wäscht man rein ab, legt sie in einen Hafen, der mit diesen Rüben bis an den Rand voll wird, gießt dann braunes Bier, in welches noch kein Hopfen gekommen ist, darein, setzet es zum Feuer, und schüttet beim Einsieden wieder Bier nach. Wenn sie dann weich gesotten sind, legt man Fett und ein Stück Zucker dazu, und dünstet sie auf die nämliche Art braun, wie die vorigen. Sie werden sehr süß und dicklich, und sind so recht gut und schmackhaft.

364. Gelbe Rüben, gedünstet, mit süßem Rahm.

Zuvor schabt man die Rüben, dann schneidet man sie in beliebiger Form fein länglich oder gekrümmt; legt in einen Tiegel ein Stück Butter, dünstet die gelben Rüben bei öfterem Umrüh-

ren weich, stäubt ein wenig schönes Mehl darauf, siedet zuletzt etwas süßen Rahm mit einem Stückchen Zucker darein, läßt es noch gut damit verkochen, und richtet sie dann zur Tafel an.

Auf diese nämliche Art kann man auch diese gelben Rüben mit Fett dünsten, und gibt statt des Rahms Fleischsuppe, dann etwas fein geschnittenes Petersilienkraut dazu.

365. Blaues Kraut mit Kastanien.

Nachdem die auswendigen schmutzigen Blätter von diesem Kraute abgeputzt sind, schneidet man es länglich, so fein, als es möglich ist, legt Fett in einen Tiegel, auch etwas fein geschnittene Zwiebel, gibt das Kraut hinein, streuet Salz und ein wenig Mehl darauf, rührt es öfter auf, gibt nach und nach immer ein wenig gute Fleischsuppe darein, und zuletzt ein Stückchen Zucker, ein Glas Wein, oder, nach Gefallen, ein wenig Weinessig dazu; von dem Essig wird es aber roth, statt blau. Wenn es kurz eingekocht ist, gibt man es zur Tafel. Die Kastanien aber werden zuvor gebraten, dann abgeschält, und noch ein wenig mit dem Kraute aufgekocht, und damit angerichtet.

366. Karfiol oder Blumenkohl, mit Schinken und Rahm.

Der Karfiol wird in kleine Stücke zertheilet, und rein geputzt, im Salzwasser weich gekocht, dann auf eine geschmierte Schüssel eine Lage Kartoffel gerichtet, und eine Hand voll fein geschnittenen Schinken darauf gestreut, und so, bis die Schüssel voll ist. Dann werden 3 bis 4 Eierdotter mit gutem sauerm Rahm abgerührt, darüber gegossen, und von oben, wie es beliebt, eine Hand voll Parmesankäse, oder feine Semmelbröseln darauf gestreuet, und eine halbe Stunde in einen kühlen Ofen, oder in die Röhre gestellt, und so zur Tafel gegeben.

367. Karfiol oder Blumenkohl, mit Buttersauce.

Man putzt den Karfiol gehörig, zieht die Haut genau von dem Stängel ab, läßt die Rosen so groß, als es möglich ist, blanchirt ihn in gesalzenem Wasser, das ist, man kocht ihn darin gehörig weich; sodann wird er beim Anrichten ganz zierlich aufgerichtet, gleich einer Rose; man gießt eine Buttersauce nach Nr.

122 darüber, und gibt ihn warm zur Tafel. Man kann ihn auch auf die nämliche Art nach Nr. 111 mit Sauce blanche geben.

368. Karfiol, gebacken mit Rahmsauce.

Nachdem der Karfiol gehörig geputzt, blanchirt und weich genug gekocht ist, seihet man ihn ab, und legt ihn auf ein Tuch, damit er abtrocknet; sodann schlägt man Eier ab, salzet sie ein wenig, taucht den Karfiol ein, kehrt ihn auch in feinen Semmelbröseln um, backt ihn schön gelblich aus dem Schmalze, macht eine süße Rahmsauce, gibt sie darüber, oder schüttet die Sauce auf den Boden, und legt den Karfiol zierlich darauf.

369. Spargel mit Buttersauce.

Der Spargel wird gehörig geputzt, ziemlich gleich abgeschnitten, und mit einem Faden büschelweise zusammengebunden, dann in einer kupfernen oder messingenen Pfanne im Salzwasser weich gesotten; hernach legt man denselben ganz zierlich über das Kreuz, oder mit den Köpfen aufeinander, und gibt die Buttersauce nach Nr. 122 darüber.

370. Spargel mit Butter und Limoniensaft.

Man richtet den Spargel gehörig zu, wie vorhin, blanchirt ihn, gibt ihn auf die Schüssel, seihet das Wasser rein davon ab, überstreuet ihn mit Semmelbröseln, übergießt ihn sodann mit heißer Butter, tropfet Limoniensaft darüber, hält ihn recht warm und gibt ihn sogleich zur Tafel. Desgleichen kann man ihn auch mit Sauce blanche geben.

371. Spinat mit Fleischsuppe.

Man klaubet und wäscht den Spinat rein und sauber aus, übersiedet ihn im Salzwasser, spült ihn wieder mit frischem Wasser ab, drücket ihn rein vom Wasser aus, schneidet ihn recht fein zusammen, nimmt Butter oder Fett in eine Raine, gibt ein paar Löffel voll Mehl darein, läßt es darin anlaufen, gibt den Spinat darauf, und läßt ihn mit diesem Mehl gut verdünsten; sodann gibt man nach und nach noch gute fette Fleischsuppe darauf, läßt den Spinat kurz und ganz dick einkochen, und richtet ihn zur Tafel an. Man kann ihn auch, wenn es beliebt, mit gebackenen Sem-

melbröckeln bestecken, dieselben in eine gefällige Form schneiden, und Pfeffer und Salz nach Belieben dazu geben.

372. Farcirter Spinat.

Man nimmt schöne große Spinatblätter, blanchirt dieselben nur im Salzwasser ab, nimmt hernach gute, nur mit etlichen Eiern verrührte Kalbsfarce. Wenn der Spinat gut ausgedrückt ist, überstreichet man jedes Blatt einen Messerrücken dick mit dieser Farce, rollt sie zusammen, legt es sodann in eine Casserolle, gibt ein gutes Stück Butter dazu, läßt es ganz langsam kochen, ohne es aufzurühren. Man schüttelt nun öfter die Casserolle; zuletzt gibt man ein wenig gute braune Suppe darauf. Wenn es kurz eingekocht hat, richtet man es zur Tafel an.

373. Spinat mit Milch gekocht.

Man bereitet den Spinat, wie vorhin gemeldet worden. Nachdem er vom Wasser gut ausgedrückt, und klein geschnitten oder gehackt ist, kommt Butter mit wenigem schönen Mehl in einen Tiegel; mit diesem läßt man den Spinat gut dünsten, gibt zuletzt ein halbes Maßel süßen Rahm oder gute Milch dazu, und läßt ihn damit gut verkochen. Auch pflegt man gebackene Eier darauf zu geben.

374. Gekochte Endivien zum Gemüse.

Hierzu nimmt man Endivien- oder Bologneser-Salat, der aber eben nicht allzu gelb seyn darf; davon werden die Stängel herausgeschnitten, weil dieselben bitter sind, die Blätter sodann rein gewaschen, in gesalzenem Wasser übersotten, abgeschwänkt und gut ausgedrückt, etliche Male durchgeschnitten, und sodann in Butter oder Fett gedünstet, nur sehr wenig Mehl daran gestäubt, ein wenig gute Fleischsuppe dazu geschüttet, und ein kleines Stückchen Zucker damit verkocht. Auch kann man vor dem Anrichten ein paar Eierdotter, mit einigen Tropfen Wasser abgerührt, dazu nehmen, und die Endivien damit fricassiren.

375. Grüne Erbsen oder Zuckerschotten zu kochen.

Man wählt solche Zuckererbsen, die noch jung und weich sind, sammt den Schalen, schneidet von oben und unten die

Spitzen weg, zieht die Fasern ab; spaltet sodann die Schalen, wenn sie groß sind, in der Mitte von einander, legt ein Stückchen Butter in einen Tiegel, gibt Erbsen darein, wie auch eine Zwiebel, mit einigen Nägelchen besteckt, läßt die Erbsen unter öfterem Umrühren ganz weich dünsten, gibt öfter ein wenig Fleischsuppe darauf, und stäubt zuletzt ein wenig Mehl, wie auch ein kleines Stückchen Zucker dazu. Man kann auch ein wenig fein geschnittenes Petersilienkraut dazu geben, und sie vor dem Anrichten mit einigen Eierdottern fricassiren. Die ganze Zwiebel wird herausgenommen, und alles so angerichtet.

376. Feine ausgelöste Zucker-Erbsen, mit süßem Rahm.

Man nimmt derselben hierzu, so viel man braucht, und läßt die Erbsen in einem Tiegel mit Butter weich dünsten. Wenn sie weich sind, siedet man einen süßen Rahm mit einem Stückchen Zucker auf, gibt ihn daran, läßt ihn ein paar Mal damit aufkochen, aber ja nicht zu lange, damit der Rahm nicht gerinnt; auch bleibt das Salz hiervon weg. Man kann auch, wenn man will, gebackene Eier darauf geben. Im kupfernen Geschirr gekocht, bleiben sie am schönsten grün.

377. Ausgelöste grüne Erbsen, mit jungen Hühnern.

Man nimmt von den feinsten, ausgelösten Erbsen, so viel man derselben braucht, gibt sie in eine Casserolle, ein gutes Stück Butter, wie auch ein Büschel grüne Petersilie mit einem Faden zusammengebunden, dazu, und läßt sie weich dünsten, stäubt ein wenig Mehl darein, gibt Suppe und ein Stückchen Zucker dazu, und läßt es zusammen kurz einkochen. Man nimmt etliche junge kleine Hühner, putzt sie rein und dressirt sie gut, kochet dieselben weich in guter Rindssuppe, damit sie hübsch weiß bleiben, gibt dann die Erbsen auf die Schüssel, die Hühnlein schön darauf, und gibt sie zur Tafel. Wenn man will, kann man die Hühnlein auch mit Krebsschweifchen garniren; auch die Erbsen mit ein paar Eierdottern belegen.

378. Junge Faseolen, gedunstet mit Petersilie.

Man putzt grüne Faseolen, wenn sie noch weich sind, eben so, wie die Zuckererbsen ab, schneidet sie nach der Länge ganz fein, siedet sie im Salzwasser, bis sie ganz weich sind, seihet sie ab, und schwänkt sie mit frischem Wasser rein, dann legt man sie mit einem Stück Fett und fein geschnittener Zwiebel und mit Petersilienkraut in einen Tiegel, läßt sie damit dünsten, stäubt ein wenig Mehl darein, so wie auch Salz und Pfeffer, gibt ein wenig Fleischsuppe dazu, und läßt dieß zusammen kurz einkochen. Wem es beliebt, der kann sie auch vor dem Anrichten mit wenigem Essig säuern.

379. Sellerie, gekocht zum Gemüse mit Erdäpfeln.

Man putzt etliche Stücke Sellerie, wäscht sie sauber ab, schneidet sie in fingerdicke Spalten, kocht diese in Salzwasser und Essig ganz weich, und seihet dieses davon ab; auch nimmt man die nämliche Quantität Erdäpfel, wenn dieselben noch nicht ganz weich gesotten sind, und schneidet sie in gleicher Größe; dann legt man ein gutes Stück Butter oder Fett in einen Tiegel, auch klein geschnittene Zwiebel und Petersilienkraut darein, sodann die geschnittenen Sellerie und Erdäpfel dazu, und läßt es noch eine Weile dünsten, gibt aber Acht, daß man sie bei dem Umrühren nicht zerrührt (es ist daher besser, man schüttelt sie mit dem Tiegel nur auf), gibt ein wenig fette Fleischsuppe, oder noch besser eine Bratensauce darauf, dann wird dasselbe kurz eingekocht, und sodann angerichtet. So ist es auch am besten, wenn man gebratenes oder gedünstetes Kalbfleisch darauf gibt. Es ist eine sehr sättigende Speise.

380. Sellerie mit Käse.

Nachdem der Sellerie gut geputzt und gewaschen ist, wird er in ganzen Stücken im Salzwasser weich gesotten, die Stücke heraus genommen, und zu runden feinen Blättchen aufgeschnitten; sodann wird eine Schüssel dick mit Butter bestrichen, dann immer eine Lage Sellerie hineingelegt, und jede Lage mit aufgeriebenem Parmesankäse bestreut, und Butter darüber gezupft. Vor dem Anrichten kommt er eine Viertelstunde in eine heiße Röhre oder

in einen Backofen, bis er oben eine gelbliche Farbe bekommt, und dann gibt man es zur Tafel. Auch Salz und Pfeffer kommt mäßig dazu.

381. Farcirte Artischoken mit Sauce.

Man putzt die Artischoken, wie Nr. 382 gemeldet, und wenn sie im Wasser abgesotten, und das innere Rauhe und Faserichte davon ausgeputzt ist, so nimmt man eine gute Kalbs- oder Hühnerfarce, mit etlichen Eierdottern vermischt, und füllet die Mitte der Artischoke damit. Auch zwischen jedes Blatt streicht man ein wenig von dieser Farce hinein; dann gibt man sie, wenn sie gefüllt ist, in eine Casserolle oder in eine Raine, gießt eine Buttersauce, nach Nr. 122, darüber, und läßt sie, gut zugedeckt, noch eine halbe Stunde damit kochen. Beim Anrichten gibt man die Artischoken auf eine Schüssel, gießt die darin befindliche kurze Sauce darüber, und bringt sie zur Tafel.

382. Artischoken, mit kurzer Sauce gekocht.

Man putzt zuvor die Artischoken gehörig, stutzet mit einer Scheere die Spitzen, und löst die äußeren Blätter davon ab. Wenn sie im Salzwasser weich gesotten sind, so seihet man sie ab, sucht behutsam von oben in der Mitte den Bart, nämlich das Rauhe und Faserichte davon auszuputzen, macht eine Sauce von Butter, Mehl, etlichen klein geschnittenen Sardellen mit Petersilienkraut und guter Fleischsuppe. Man richte die Artischoken zierlich auf die Schüssel, und gebe die Sauce darüber; auch Buttersauce kann statt dieser gegeben werden.

383. Artischoken, gefüllt und gebacken.

Man putzt und übersiedet die Artischoken gehörig, schneidet sie, wenn sie groß sind, in der Mitte von einander, macht ein gutes, aber fein geschnittenes Ragout, wie Nr. 552 gemeldet, von Pries, Euter, Krebsschweifeln, Champignons, oder was man vorräthig hat, rührt dasselbe mit etlichen Eierdottern ab, füllt zwischen jedes Blatt von diesem Ragout auch in der Mitte ein, kehrt diese gefüllten Artischoken in weißem Bierteige um, und bäckt sie in Schmalz. Man kann sie auch in Eiern und Sem-

melbröseln umkehren; sie können trocken gegeben, auch mit gebackener Petersilie garnirt werden.

384. Ordinäre Erdäpfel mit Zwiebeln.

Man siedet und schält gute Erdäpfel, schneidet sie in feine Blätter auf, legt viel Fett oder Butter in einen Tiegel, auch eine Hand voll länglich fein geschnittener Zwiebeln dazu. Diese läßt man zuvor ganz gelbbraun werden, gibt die Erdäpfel nebst Salz und Pfeffer darein, und wendet sie einige Male darin um; sind sie noch zu trocken, so kann ein wenig fette Suppe darauf gegeben werden. Einige essen sie jedoch lieber trocken. Auch kann man nach Belieben etwas Essig dazu thun.

385. Erdäpfel, gedünstet und fricassirt.

Hier nimmt man gute Erdäpfel, schälet sie roh, und schneidet sie zu Spalten, übersiedet sie ein wenig, seihet sie vom Wasser ab, legt Fett in einen Tiegel mit fein geschnittener Zwiebel und mit Petersilienkraut, gibt die Erdäpfel darein, und ein wenig Suppe, wie auch Salz und Pfeffer dazu, und läßt es verkochen. Vor dem Anrichten fricassirt man es mit etlichen Eierdottern, und säuert es ein wenig mit Weinessig.

386. Erdäpfel mit Käse.

Man wählt hierzu gute englische Erdäpfel, siedet sie, und schälet sie ab, schneidet sie fein blättlich auf, bestreicht eine Schüssel dick mit Butter, und gibt die Erdäpfel nach Lagen darauf. Auf jede Lage kommen wieder ein paar Eßlöffel voll sauren Rahm, welcher mit einigen Eiern abgequirlt, und mit geriebenem Parmesankäse überstreut wird. Dann richtet man die Erdäpfel ganz auf, gießt noch Rahm darüber, bestreut sie mit Käse, und läßt sie in der Röhre aufkochen.

387. Erdäpfel mit Majoran.

Man nimmt gute Erdäpfel, schälet und schneidet sie zu kleinen gleichen Spalten, übersiedet dieselben ein wenig im Salzwasser, seihet das Wasser davon ab, macht mit Butter eine lichtbraune Einbrenn, gibt fette Fleischsuppe darauf, auch eine Hand voll klein geschnittenen Majoran, gibt die Erdäpfel darein, und

läßt sie mit einander gut einkochen, gibt auch einige Stückchen Lamm- oder Schöpsenfleisch darunter, und richtet sie an. Dieses ist eine ganz ordinäre Kost.

388. Erdäpfel mit Schmetten und grüner Petersilie.

Man nimmt gute Erdäpfel, die aber nicht mehlich seyn dürfen, und kocht sie mit der Schale. Wenn sie nicht zu weich gekocht sind, schält man sie ab, schneidet sie in dünne Blätter, gibt sie in eine Casserolle oder Raine, ein gutes Stück Butter, und eine Hand voll fein geschnittenen Petersilienkrautes dazu. Man gibt auf eine Maß geschnittener Erdäpfel 1/4 Maß kochenden Schmetten daran, läßt denselben damit gut verkochen, und gibt sie zur Tafel.

389. Gespaltene Erdäpfel auf eine andere Art.

Man kocht die Erdäpfel ungeschält, nicht zu weich, schält sie dann, und schneidet sie zu kleinen Spalten, gibt in eine Raine ein paar Löffel voll recht fette Fleischsuppe, eine Hand voll fein geschnittener Zwiebeln, und etwas Knoblauch, auch Salz und Pfeffer dazu, und ein wenig Essig, läßt dieses zusammen gut kochen, gibt die Erdäpfel darein, läßt sie noch gut verkochen, und gibt sie zur Tafel.

390. Einen Brei, Mus oder Gasch von Erdäpfel.

Dazu sind die mehlichen Erdäpfel am besten. Diese schält man ungekocht, schneidet sie in Spalten, und kocht sie im Salzwasser. Sind diese gänzlich zerkocht, so seihet man das daran befindliche Wasser ab; man muß aber schon ein kochendes Wasser bereitet haben; dann zerdrückt man sie im Topfe recht fein mit einem Kochlöffel oder einer Quirl, gibt während des Zerdrückens immer von dem kochenden Wasser darauf, bis es ein dickes Mus oder Gasch wird. Zuletzt gibt man eine Hand voll fein geschnittener Zwiebel, in Butter oder Schmalz gelblich geröstet, darauf, und gibt es, gut verrührt, zur Tafel. Wenn man will, kann man auch statt des Wassers gute, süße, kochende Milch oder Rahm darein geben, aber dabei die Zwiebeln weglassen, und nur die Butter allein darauf brennen. Wer es noch besser will, kann

auch etwas Zucker und einige Eierdotter unter den Rahm dazu geben, wie auch etwas Zimmet und Citronenschalen; dann, wenn es gut abgerührt ist, kann es angerichtet werden.

391. Erdäpfel, gebacken und in Essig marinirt.

Man siedet und schälet die Erdäpfel, wie die vorigen und schneidet sie ebenfalls blättlich auf, wendet jedes Blättchen in Eiern und Semmelbröseln um, bäckt sie aus dem Schmalze licht-braun, gibt sodann, wenn sie ausgekühlet sind, Essig und Oel, fein geschnittene Zwiebeln, Salz und Pfeffer darauf, läßt es über Nacht in diesem Essig, und gibt es zu Braten oder Rindfleisch.

392. Ein Hospo von gelben Rüben und Pastinak.

Man nimmt schöne, große gelbe Rüben, und eben so viel Pastinak, schabet sie sauber ab, und schneidet von jeder Gattung nach der Länge dünne Schnitzeln, setzet diese in guter Fleischsuppe auf, und kochet sie weich; die Suppe seihet man wieder davon ab, schneidet auch noch ferner etliche Stücke gelber Rüben klein länglich, wie gestutzte Nudeln, dünstet diese in Butter oder Fett ganz weich, stäubt etwas Mehl dazu, und gibt gute Fleischsuppe darauf, oder nach Belieben von der Suppe, worin die Wurzeln gesotten sind; sodann macht man eine französische Farce nach Nro. 517, die von Schweinsfleisch und Speck am besten ist. Im Fall man dieses nicht hat, so nimmt man gute Bratwürste, streift sie aus, macht sie mit guter Suppe noch etwas weicher, nimmt eine Casserolle, so groß man sie braucht, schmiert dieselbe gut mit Fett aus, belegt sodann die inwendige Seite und den Boden mit diesen übersottenen Wurzeln, ordnet allezeit eine gelbe Rübe, dann wieder eine Pastinakwurzel dergestalt aneinander, daß jedes Mal ein schmaler und breiter Theil aneinander zu stehen kommt; sodann wird es ringsherum mit dieser Farce fingerdick überzogen, lagweise eingerichtet; von den kleinen gedünsteten gelben Rüben jedes Mal eine Lage, und von der klein geschnittenen geräucher-ten Zunge oder dem Schinken wieder eine Lage, dann wieder eine von Farce, und damit fortgefahren, bis die Casserolle voll ist; sodann wird dasselbe wieder mit diesen Wurzeln zugedeckt, und muß in einer geheizten Röhre eine Stunde lang backen. Bei dem Anrichten stürzt man es heraus, damit es sehr schön und

ganz auf die Schüssel kommt. Das Fett seihet man davon ab, und gibt es so zur Tafel.

393. Böhmische Erbsen mit Schweinfleisch.

Man bestimmt besonders hierzu etwas große, dürre Erbsen, und nimmt einen Hafen, welcher damit nicht gar halb angefüllt wird; diese werden sodann in frischem Wasser mit einem Stück guten Speck und mit Salz zugesetzt. Die Erbsen müssen immer gut zugedeckt bleiben, damit man die Hülsen davon abnehmen kann; man gießt auch, wenn sie einkochen, fette Fleischsuppe darauf. Wenn sie anfangen weich zu werden, dann läßt man sie gänzlich einkochen. Man wende sie nicht mit dem Löffel um, damit sie nicht zerdrückt werden, sondern man schwinge sie nur mit dem Hafen öfter auf, und mache zuletzt um den Hafen herum eine starke Glut, damit sie gut trocknen. Beim Anrichten stürzt man sie auf die Schüssel, nimmt ein Stückchen frischen Speck, schneidet ihn klein auf, läßt ihn in einer kleinen Pfanne gelblich anlaufen, überstreut die Erbsen mit Semmelbröseln, gibt den Speck heiß darüber, und macht von einem jungen, weich gesottenen Schweinfleisch, von der Brust, kleine, Daumen große Bröckeln, und belegt die Erbsen vor dem Anrichten damit. Hin und wieder macht man ein Loch in die Erbsen, damit das Fett eindringen kann.

394. Linsen mit Rebhühnern.

Man setzt schöne große Linsen in frischem Brunnenwasser zu, salzet sie und kochet sie weich, seihet das Wasser davon ab, legt Fett in einen Tiegel, mit fein geschnittener Zwiebel, gibt die Linsen darein, und dünstet sie damit. Die Rebhühner kann man braten, oder dünsten mit Speck, Limonien, Zwiebeln, und auch etwas Wein. Dann gibt man die Sauce von den Rebhühnern auf die Linsen, läßt die Rebhüher mit den Linsen noch eine Weile auffkochen, und richtet die Rebhühner in die Mitte, ganz mit den Linsen überdeckt, an. Man kann auch Pfeffer und etwas gestossene Gewürznägel darein geben.

395. Sauerkraut mit gebratenen Wachteln.

Das Sauerkraut wird, wenn es recht sauer ist, übersotten und abgeseihet, übrigens im Fett gut gedünstet, und mit etwas

Mehl bestäubt. Die Wachteln werden gebraten, in das Kraut gesteckt, und mit diesem aufgekocht; sodann wird es gehörig zur Tafel angerichtet; die Wachteln läßt man mit den Köpfen heraus sehen.

396. Sauerkraut mit Zwiebeln und Schinken.

Das Kraut wird roh mit Fett und einem Stück Zucker in einem Tiegel gedünstet. Wenn der Zucker anfängt braun zu werden, so legt man eine Hand länglich fein geschnittener Zwiebeln hinein. Diese werden weich gedünstet, und sodann das Kraut darauf gegeben; man läßt es sehr lange damit dünsten, stäubt ein wenig Mehl hinzu, und gießt ein wenig Fleischsuppe darauf, wie auch nach Gutdünken länglich und fein geschnittene Schnitzeln von einem guten Schinken, läßt sie noch mit dem Kraut gut verkochen, und richtet es zur Tafel an.

397. Sauerkraut mit Fasan.

Man nimmt gutes Sauerkraut, drücket davon das Wasser aus, und dünstet es gut in Butter oder Bratfett, bestäubt es ein wenig mit Mehl, und gibt Fleischsuppe darauf, auch fein geschnittene Zwiebeln, und läßt es zusammen gut verkochen. Man bratet einen oder mehrere Fasanen ganz im Safte, gibt sie in das Kraut mit dem darin befindlichen Bratfett, läßt es darin noch recht gut aufkochen, richtet sie an, und gibt sie so sammt dem Kraut zur Tafel.

398. Sauerkraut mit Fenchelkraut und sauerem Schmetten.

Es wird ein gutes Sauerkraut im Wasser überkocht, dann abgeseihet und mit recht vielem Fett oder Butter gut gedünstet, ein wenig Mehl daran gestäubt, dann etwas Fleischsuppe, oder davon abgeseihtes Wasser darauf gegeben; dann nimmt man eine gute Hand voll junges Fenchelkraut, welches man zum Gurken-Einmachen genommen hat, schneidet es klein, gibt es zum Kraut, und läßt es damit gut kochen. Vor dem Anrichten gibt man ein paar Löffel voll sauern Rahm darein, und gibt es zur Tafel. Wenn man will, kann man es mit jungem Kaiserfleisch garniren.

399. Carde mit Butter und Käse zu kochen.

Man nimmt etliche schöne Stämme Carde, schneidet die äußeren und ganz grünen Blätter davon ab, sucht die inneren gelben, die noch zart sind, heraus, schält die äußere feine Haut davon ab, schneidet sodann die Blätter zu fingerlangen Stücken, kochet sie im Salzwasser mit etwas wenig Weinessig gehörig weich, seihet das Wasser davon ab, gibt die Stücke in eine mit Butter bestrichene Schüssel, übersäet es dick mit Parmesankäse und aufgegezupfter Butter, läßt es im Ofen ein wenig anfärben, salzet und pfeffert es, und gibt es zur Tafel. Man kann auch den Carde in einer Butter-Sauce geben.

400. Sauerampfer mit Fricandeaux.

Den Sauerampfer klaubt und wäscht man sauber, schneidet ihn sodann mit dem Wiegemesser fein, setzet Butter oder Fett auf, dünstet ihn wie den Spinat, und gibt gute Fleischsuppe und Salz darauf. Die Fricandeaux werden aus einem Kalbsschlegel zu zwei oder drei Stücken herausgeschnitten, nämlich eins von der Nuß, eins von dem Kaiserbein, und ein drittes von der Oberschale. Die Fricandeaux dürfen eine gute Hand breit, und etwas länglich seyn; die Haut und alle Nerven werden gehörig davon abgezogen, sodann werden sie auf beiden Seiten recht ordentlich mit feinem Speck gespickt, vorher aber ein klein wenig blanchirt, damit sie besser zu spicken sind. Man legt diese Fricandeaux in eine Braise, wie in Nr. 4 beschrieben, läßt sie darin weich kochen und mürbe werden. Vor dem Anrichten aber kehrt man sie in einer Glacé nach Nro. 3 um, damit sie braun werden, und einen schönen Glanz bekommen, und legt sie ordentlich auf den angerichteten Sauerampfer.

401. Gedörrte Bohnen oder Faseolen.

Man siedet die Bohnen in frischem Brunnenwasser ganz weich, seihet das Wasser davon ab, läßt Fett oder Butter mit fein geschnittener Zwiebel und mit Petersilien anlaufen, gibt die Bohnen mit ein wenig guter Fleischsuppe darein, läßt sie ein wenig unter öfterem Aufschütteln aufkochen, nimmt vor dem Anrichten etliche Eierdotter, mit ein wenig Weinessig abgerührt, fricassirt die Bohnen damit, und gibt sie sogleich zur Tafel.

402. Tobinambours (Erdbirnen) in der Butter-Sauce.

Die Tobinambours oder Erdbirnen, welche fast den Erdäpfeln gleich sind, werden gehörig gesotten und abgeschält, die großen in etliche Stücke geschnitten, die kleinen aber ganz gelassen, hierüber eine Butter-Sauce nach Nro. 122 gemacht und darin aufgekocht. Man kann sie auch, wenn man will, statt des Eingemachten geben, und Kalbs- oder Schafsfleisch damit aufkochen lassen.

403. Junge Monat-Rettige als Zugemüse zu kochen.

Man nimmt kleine, gleiche, junge Monat-Rettige, schabet und wäscht sie rein; dann setzt man ein Stückchen Zucker mit Fett oder Schmalz auf, und läßt es kastanienbraun werden; sodann gibt man die Rettige darein, läßt sie damit weich dünsten, stäubt dann ein wenig Mehl daran, gibt etwas Fleisch- oder braune Jus-Suppe hinzu, läßt es ganz kurz einkochen, und gibt es so zur Tafel. Auch kann man Bratwürste oder Gebackenes zur Garnirung darauf legen.

404. Scorzonere zu kochen.

Man schabt und wäscht die Wurzeln sauber ab, übersiedet sie im Salzwasser, schwänkt sie gut ab, macht ebenfalls eine Butter-Sauce nach Nro. 122, kocht diese Wurzeln noch eine Weile damit auf, und kann sie auch kalt als Salat geben.

405. Gehacktes oder gehobeltes Rübenkraut mit Schweinsfüßen.

Das Kraut wird gesotten, sodann das Wasser, wenn es zu sauer ist, abgeseihet, mit Suppe angefüllt, und junge Schweinsfüße, nachdem diese sauber abgeputzt, darin weich gesotten. Dann nimmt man ein wenig schönes Mehl, und macht mit frischem Wasser einen dünnen Teig an, rühret ihn an die Rüben, macht klein geschnittene Zwiebeln in Butter gelb, und gibt sie auch darein, läßt alles gut zusammen verkochen, und richtet es sodann sammt den Schweinsfüßen, und mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreut, an.

406. Feld- oder Saubohnen zu kochen.

Nachdem die Bohnen von der ersten grünen Schale gelöset sind, so löset man auch noch die weiße ab; denn das Innere davon ist erst brauchbar. Dieses setzt man in Butter oder Fett auf, dünstet es weich, stäubt ein wenig Mehl ein, und gibt etwas Fleischsuppe darein, auch ein wenig Josephs- oder sogenanntes Bohnenkraut, läßt es damit verkochen, und richtet es gut eingekocht zur Tafel an.

407. Farcirte Zwiebeln.

Man nimmt Zwiebeln so viel man braucht, höhlet dieselben so gut als es möglich ist mit einem Messer von oben aus, füllet sie mit guter Kalbsfarce nach Nr. 547, steckt wieder etwas von dem Ausgeschnittenen darauf zum Deckel, röstet Zucker in dem Fett bräunlich, gießt das Ausgeschälte von den Zwiebeln hinein, dünstet es weich zusammen, stäubt ein wenig Mehl darein, und macht mit ein wenig Jus-Suppe eine kurze Sauce davon; die Zwiebeln läßt man in einer Braise nach Nr. 4, oder sonst in einem guten Sude weich kochen, gießt sodann die braune Sauce auf die Schüssel, und gibt die Zwiebeln darauf.

408. Winterkohl zu kochen.

Zuerst putzt und zupft man diesen Kohl sauber von den Stängeln ab, siedet ihn im Wasser, bis er weich ist, schwänkt ihn sodann ab, drückt ihn gut aus, schneidet ihn recht fein mit dem Wiegemesser, und dünstet ihn mit recht viel Fett und fetter Fleichsuppe, gibt ein kleines Stück Zucker darauf, und läßt ihn gut verkochen. Man kann auch gebratene Kastanien darein geben. Will man ihn mit etwas Weinessig gesäuert haben, so läßt man den Zucker weg.

409. Dorschen mit Schweinfleisch.

Man nimmt Dorschen oder Erdkochrüben, schält sie, schneidet sie klein länglich oder gewürfelt auf, und kocht sie hernach in heißem Wasser mit wenigem Salz ab. Fangen sie an weich zu werden, so nimmt man ein Stück Zucker, gibt es mit Schmalz in einen Tiegel oder in eine Casserolle, läßt den Zucker braun werden, gibt die Dorschen darein, ein wenig Mehl und Fleisch-

suppe daran, läßt es kurz einkochen, richtet es an, und gibt frisch gesottenes Schweinfleisch darauf.

410. Schwämme oder Pilze zu kochen.

Man nimmt schöne junge Schwämme oder Pilze (man muß aber behutsam seyn, daß man keinen giftigen nimmt), schält und wäscht sie, und stellt sie mit einem Stück Butter auf. Sie werden selbst eine Sauce geben, diese läßt man kurz einkochen; dann stäubt man ein wenig Mehl darein, und gibt eine Hand voll klein geschnittene grüne Petersilie mit etwas Salz und Pfeffer darein, läßt es noch gut verkochen, und richtet es allein oder mit Kalbs- oder Lammfleisch an, und gibt es so zur Tafel.

411. Schwarze Artoffeln zu bereiten.

Man wäscht und bürstet die Artoffeln mit einer Bürste rein ab, um sie ganz von der angeklebten Erde zu reinigen. Hernach kocht man sie im rothen Weine, bis sie weich sind, und gibt sie ohne Sauce zur Tafel. Nur einige Löffel voll solchen Weines, worin sie gekocht sind, können darauf gegeben werden.

412. Wie man die weißen Artoffeln oder Trüffeln kocht.

Man schält diese recht rein, schneidet sie zu feinen Blättern auf, und dünstet sie in Butter. Dann stäubt man ein wenig Mehl daran, läßt es damit gut verkochen, und gibt sie zur Tafel.

413. Farcirte Gurken oder Kukumern.

Man nimmt schöne, gleich große Gurken, schälet sie, und höhlet das Inwendige heraus, nachdem sie in der Mitte, der Länge nach, von einander geschnitten sind, macht dann eine gute, weiche Kalbsfarce nach Nr. 547; füllt jede halbe Gurke damit ein, gibt dann in eine Raine oder Casserolle ein Stück Butter, die Gurken darein, und läßt es zugedeckt dünsten. Wenn die eigene Sauce eingekocht ist, so stäubt man ein wenig Mehl darauf, gibt gehörig Salz, und ein kleines Stückchen Zucker dazu, läßt es noch kurz einkochen, richtet die Gurken auf die Schüssel, die wenige Sauce darüber, und gibt es zur Tafel.

414. Rothe Rüben als Gemüse zu kochen.

Man nimmt rothe Rüben, so viel man nöthig zu haben glaubt, schälet sie, und schneidet sie klein länglich, wie gewöhnlich die weißen Rüben, gibt Abschöpf-Fett oder ein Stückchen Butter zu, dünstet sie ganz weich und bei öfterem Aufrühren; dann stäubt man einen Löffel voll Mehl darein, und gibt gute, fette Fleisch- oder Jussuppe darauf, und läßt es kurz einkochen; dann gibt man ein paar Löffel voll Weinessig dazu. Da sie ohnehin sehr süß sind, so ist kein Zucker nöthig. Beim Anrichten sieht es sehr schön aus, wenn man es ganz erhoben auf die Schüssel gibt, und den Rand herum mit weich gedünsteten, kleinen Faseolen oder Erbsen garnirt. Man kann es auch mit Bratwürsten oder Karbonaden belegen, und so zur Tafel geben.

415. Ein Hospo oder gemischtes Gemüse.

Dazu hat man mehrere Ausstecheiseln nöthig, um jedem Gemüse eine andere Form zu geben. Erstlich nimmt man mittlere gelbe Rüben, putzt sie, schneidet diese nach der Länge von einander, und schneidet sie nach der Quere blattweise, so, daß sie die Form eines halben Mondes bekommen. Dann nimmt man mittlere Kohlrüben oder Kohlrabi, sticht diese, wenn sie nicht holzig sind, mit einem kleinen runden Hohleisen aus, daß sie lauter kleinen runden Kügelchen ähnlich sind; dann schälet man gute weiße Rüben, schneidet davon dicke Blätzen, und sticht mit einem länglichen Hohleisen lauter längliche Stifteln davon aus; dann nimmt man kleine grüne Faseolen. Die ausgestochenen runden Kohlrabi oder Kohlrüben dünstet man mit Fett oder braunem Zucker ganz bräunlich, gibt aber Acht, daß sie nicht zerkochen. Die übrigen drei Sorten kocht man, jede Gattung besonders, in guter Fleischsuppe weich. Vor dem Anrichten macht man eine ganz dünne Butter-Sauce, seihet von jedem die Suppe gut ab, gibt alles untereinander in die Sauce (es versteht sich, daß von jeder Gattung der Gemüse die Quantität gleich seyn muß), gibt gehöriges Salz und ein Stückchen Zucker dazu, und läßt es noch ein wenig aufkochen, (die Kohlrabi dürfen erst beim Anrichten darunter gemischt werden), gibt es auf die Schüssel, und setzt die

Garnirung oder Belegung derselben ganz von außen herum, damit man ja die Schattirung der Gemüse gut bemerkt.

416. Spargel, ganz ordinär mit Butter.

Man nimmt etwas gleich langen, schönen Spargel, putzt ihn, und schneidet das Untere, so weit er holzig ist, ab, bindet davon vier gleiche Büschel in eine Casserolle oder kupferne Pfanne (man kann sie auch in einem Topfe kochen); man gibt nur die Stängel zum Boden, und die Köpfe in die Höhe; gibt siedendes Wasser darauf, salzet es gut, und läßt ihn darin weich kochen. Man probirt es nur, bis man die Köpfe zerdrücken kann, dann seihet man das Wasser davon ab, gibt den Spargel büschelweise über's Kreuz auf die Schüssel, so, daß die Köpfe in der Mitte zusammen kommen, thut die Bindfäden herunter, streut geschwinde, da er noch heiß ist, eine Hand voll feine Semmelbröseln darauf, gießt auf eine große Schüssel voll ein Viertelpfund heiße Butter darüber, und gibt ihn sogleich zur Tafel. Auch ist zu bemerken, daß der Spargel in keinem eisernen Geschirre gekocht werden darf, sonst wird er schwarz, da er doch am schönsten ist, wenn er grün bleibt.

417. Faseolen, ganz ordinär mit Pfeffer.

Man nimmt, wenn man es haben kann, ganz feine, junge Faseolen; in deren Ermangelung muß man größere, aber doch noch junge, die weich sind, nehmen, schneidet diese nach der Länge ganz fein, kocht sie in gut gesalzenem Wasser ganz weich, gibt wieder kaltes Wasser darauf, seihet es ab, drückt das Wasser gut aus, gibt in eine Raine oder Casserolle ein Stück gute Butter, wenn diese heiß ist, die Faseolen darauf, Salz, Pfeffer und ein wenig fein geschnittene Petersilie dazu, läßt es unter beständigem Aufschütteln nur recht heiß werden, und gibt es auf die Schüssel. Man besteckt es auch mit Crudon, das ist, mit ganz gleich geschnittenen und im Schmalze gebackenen Semmelschnitteln.

418. Faseolen oder dürre Bohnen als Gemüse.

Man nimmt gedörrte Bohnen, klaubt und bläs't sie rein aus, setzet sie dann mit weichem oder Flußwasser auf, wie die Erbsen; kocht sie weich, seihet das noch darauf befindliche Wasser davon

ab, und giebt dann ein gutes Stück Butter in einen Tiegel oder in eine Casserolle, gibt ein paar fein geschnittene Zwiebeln dazu, ein wenig fein geschnittene grüne Petersilie, gehörig Salz und Pfeffer und die abgeseihten Bohnen darauf, läßt es zusammen noch gut verkochen, und richtet es dann mit einem beliebigen Belege zur Tafel an.

419. Wie man die Faseolen grün für den Winter aufbewahrt.

Man nimmt die grünen Faseolen, da sie noch ganz jung und mild sind, ab. Hat man deren eine starke Quantität, so nimmt man ein der Größe nach passendes Fäßchen, gibt auf den Boden recht viel Salz, und eine Lage Faseolen darauf, auf diese wieder eine halbe Maß Salz, dann wieder eine Lage Faseolen und wieder Salz; man kann auch ein wenig Pfeffer dazu geben, und so fährt man fort, bis das Geschirr voll ist. Dann bedeckt man es mit einem Deckel, beschwert es mit einem Steine, und läßt es gut vergähren, wie ein Kraut. Wenn man sie zum Kochen braucht, so drückt man das Salzwasser gut aus, und kocht sie dann ganz weich. Sollten sie noch zu sauer vom Salze seyn, so spület man sie in etlichen Wassern ab, drückt das Wasser wieder gut aus, und kocht sie, wie vorher zum Gemüse, oder gibt sie kalt mit Essig und Oel als Salat.

420. Karfiol mit Kreen.

Man nimmt schönen Rosenkarfiol, putzt ihn, kocht ihn in gesalzenem Wasser weich, und seihet alsdann das Wasser gut davon ab; dann macht man ein dickes Kindskoch oder Gasch, und läßt ihn gut auskühlen. Dann rührt man auf eine Maß Kindskoch sechs Eierdotter darein, ein wenig gestossenen Zucker, ganz wenig Salz, gibt den Karfiol auf eine dick mit Butter bestrichene Schüssel, formirt davon wieder eine ganze Rose, und und gibt das abgerührte Koch oder den Gasch darüber, und stellt die Schüssel in eine Röhre oder in einen nicht gar zu heißen Backofen. Es darf aber gar nicht braun werden, sondern nur langsam aufgehen. Ehe man es zur Tafel gibt, gießt man zerlassene Krebsbutter und geschnittene grüne Petersilie darauf, und gibt es sogleich zur Tafel.

421. Den Gurken-Salat für die Dauer aufzubewahren.

Man nimmt schöne, mittlere Gurken, schält und schneidet sie wie gewöhnlich zum Salat, gibt sie sodann auf ein Haarsieb, und gießt gut gesalzenes heißes Wasser darüber, läßt es in eine Schüssel ablaufen, und sie, gut zugedeckt, auf diesem Wasser über Nacht stehen. Dann drückt man die Gurken gut aus, gibt sie in einen steinernen Topf, gibt ganzen Pfeffer dazu, und nur einen Stängel türkischen Pfeffer, läßt guten Weinessig aufkochen und wieder abkühlen; dann gibt man ihn über die Gurken, so daß der Essig darüber steht. Auf diese Art erhalten sie sich sehr lange. Will man davon nehmen, so nimmt man heraus, so viel man braucht, und macht es wieder besonders mit Oel und Essig an. Die Sauce darf man nie, ehe nicht die letzten gebraucht sind, davon nehmen.

422. Einen gesulzten Wurzelsalat.

Man kocht etliche Stücke Sellerie, etliche große Petersilienwurzeln mit einigen gelben Rüben, dann ein paar rothen Rüben und etlichen Erdäpfeln; schneidet diese Wurzel-Rüben und Erdäpfel auf, jedes in einer anderen Form, oder hat man verschiedene Ausstecher, so sticht man es verschieden aus; indessen macht man ein gutes, rein klarisirtes Aspic oder reine Sulze von Kälberfüßstand, Wein, Weinessig und etwas guter Jus- oder brauner Suppe nach Nro. 592, und ehe es noch anfängt zu sulzen, gibt man davon ein wenig in eine kleine Casserolle oder Sulzform, aber nur so viel, daß der Boden davon überdeckt ist, und belegt den Boden von der Seite mit etwas Kapern; dann legt man schichtweise die ausgestochenen Wurzeln hinein, gibt auf jede Lage wieder Sulze oder Aspic, inzwischen auch kleine grüne Gurken, und so, bis die Form mit verschiedenen Wurzeln und mit Sulze voll ist. Wenn alles gut gesulzt ist, stürzt man es auf die Schüssel, und gibt es zur Tafel.

Verschiedenes Gebackenes zur Garnirung der Gemüse, auch auf Assietten zu geben; dann Pfanzeln.

423. Gebackenes Gehirn.

Man wässert zu diesem Gebrauche Kalbs- oder Rindsgehirn gut aus, damit das Blutige davon kommt, und das Gehirn hübsch weiß wird, häutet es ab, schneidet dieses zu ordentlichen Stücken, salzet es gut; vor dem Gebrauche trocknet man es ab, wendet es in Eiern und Semmelbröseln um, und backt es ganz räsch im Schmalz. Man belegt damit das Gemüse zierlich nach Gusto, welches auch zu trockenen Assietten dient. Auch Rückenmark kann man im Schmalz ausbacken, und auf die nämliche Art zubereiten.

424. Gebackene Risoletts von Gehirn.

Man blanchirt das Gehirn, wenn es gehörig geputzt ist, im Salzwasser ab, zerhackt es mit dem Messer recht klein, gibt Salz und Pfeffer darein, auch klein geschnittenen Schnittlauch und Petersilie, schneidet von Oblat lange, drei Finger breite Streifen, taucht sie schnell in frisches Wasser, sodann in aufgeschlagene Eier, gibt von dem Gehirn fingerdicke Stückchen hinein, wickelt sie zusammen, und wendet sie in feinen Semmelbröseln um; sodann backt man sie im Schmalze räsch aus, zieret damit das Gemüse, und gibt sie statt trockener Assietten. Auf die nämliche Art kann man es auch von Ragout machen, wie in Nr. 552.

425. Gehirnwürsteln, in Butterteig gebacken.

Man richtet das Gehirn zu, wie bei dem vorigen, nimmt einen Butterteig, wenn es auch schon Abschnitze von einer Pastete sind, walzet diesen Teig einen kleinen Messerrücken dick aus, schneidet eben längliche Streifen davon, streicht das Gehirn darauf, rollet den Teig übereinander, legt ihn auf eine Platte, bestreicht sie mit Eiern, und backt es in der Röhre. Es wird eben so, wie Voriges, angerichtet.

426. Gehirnbavesen zu machen.

Das Gehirn wird auf eben die Art zubereitet, wie Voriges. Sodann werden von einer altgebackenen Semmel feine Scheiben

geschnitten, eine mit diesem Gehirn überstrichen, und sodann eine andere, darauf passende, darüber gelegt. Ist man mit allen Scheiben fertig, so schlägt man etliche Eier auf, salzet sie, wendet diese Schnitze darin um, und backt sie im Schmalz. Man kann sie auch auf Assietten geben.

427. Gebackene Prieseln.

Man nimmt schöne weiße Kalbsprieseln, so viel man braucht, blanchirt dieselben ein wenig ab, zieht das daran befindliche Häutchen ab, schneidet von jedem Kalbspries zwei oder drei Theile, und salzet sie. Dann taucht man jedes Stück in aufgeschlagene Eier ein, wendet es in feinen Semmelbröseln um, und backt es ganz räsch, goldgelb, aus dem Schmalze, und gibt es mit gebackener Petersilie zur Tafel.

428. Facirte und gebackene Kalbsohren.

Man nimmt schöne weiße Kalbsohren, so viel man braucht, blanchirt oder überkocht sie in guter Fleischsuppe; wenn sie weich sind, so nimmt man ein gutes feines Ragout, blanchirt, nach Nr. 552, legirt es mit einigen Eierdottern, und füllet die Ohren damit an. Wenn sie alle gefüllt sind, wendet man sie in Eiern und Semmelbröseln um, backt sie aus dem Schmalze, und gibt sie, mit grüner Petersilie, zur Tafel.

429. Gebackene Sardellen.

Dazu nimmt man schöne Sardellen, schuppet und wäscht sie ab, schneidet sie nach der Länge von einander, ziehet die Gräten davon heraus, wendet jede Hälfte in Eiern, und hernach in Semmelbröseln um, worunter auch Parmesankäse gemischt, backt sie räsch aus dem Schmalze, und garnirt damit die Gemüse.

430. Gebackene Widder-Eier oder Bocksnieren.

Man zieht den Widder-Eiern alle Haut bis auf das Innerste ab, schneidet diese in runden, Messerrücken dicken Schnitzeln auf, salzet sie gut ein, und läßt sie eine Weile stehen. Bevor man sie braucht, wischt man mit einem Tuche alles Schleimige davon ab, wendet sie ebenfalls in aufgeschlagenen Eiern und Bröseln um, und backt sie ganz räsch aus dem Schmalze.

431. Kleine Schafs-Karbonaden im Schlafrock.

Hierzu wählt man einen Lammsrücken, schneidet sodann rippenweise kleine Karbonaden davon ab, schabet das Fleisch ein wenig von den Beinen zurück, formiret sie gut, wendet sie in einem guten Bierteige um, und backt sie gelb in dem Schmalze, ziert damit das Gemüse, oder gibt es mit gebackener Petersilie auf Assietten.

432. Gebackene Kapseln.

Man macht von Papier kleine viereckige Kapseln, und füllet sie mit gutem Ragout, nach Nr. 552. Wenn solches mit etlichen Eierdottern vermischt ist, wendet man die ganzen Kapseln schnell in Eiern und Semmelbröseln, mit Käse vermischt, um, backt sie hübsch gelb im Schmalze, und kann sie auch statt einer Assiette geben.

433. Eine gebackene Amulette.

Man schneidet eine Kalbsniere recht fein zusammen, schlägt in einen Hafen etliche Eier mit ein paar Löffel voll Milch mit Pfeffer und Salz ab, und legt auf eine Fridatter- oder Amulettpfanne ein wenig Schmalz. Wenn es heiß ist, gibt man das Abgequirlte sammt den Nieren hinein, und backt davon eine dicke Amulette. Ist es nun gebacken und abgekühlt, so schneidet man davon längliche oder viereckige Stücke, wendet sie in Eiern oder Semmelbröseln um, und backt sie in Schmalz.

434. Ein gebackenes Hachispfanzel.

Man nimmt übriggebliebenen Kalbs- oder von Geflügel-Braten, und schneidet ihn mit grüner Petersilie ganz fein zusammen. Ist es beiläufig ein Pfund Braten, so nimmt man um 3 Kreuzer Semmeln, schneidet die Rinde davon weg, und weicht die Brodbröseln in süßen Rahm ein. Ist alles weich, so nimmt man ein Stück Butter von 4 Loth, treibt diese pflaumig ab, und schlägt 6 Eier, eines nach dem andern darein, und salzet es; hernach drückt man die Semmel aus, rührt sie, wie auch das fein geschnittene Hachis darunter; dann schmiert man einen flachen oder großen Casserolldeckel mit Fett aus, besäet es mit Semmelbröseln, gibt das Gerührte darunter, und backt es in einer Röhre, oder

in einem Backofen. Ist es gebacken, so schneidet man es nach Belieben, oder sticht es auf, und gibt es zur Tafel.

435. Gute Bratwürste zu machen.

Man nimmt von einem jungen Schweine, welches gut gemästet ist, eine Keule, schält die Haut und alles Flächsige davon ab, und hackt das reine Fleisch auf einem Hackstocke recht fein zusammen. Zu einer Keule von 4 bis 5 Pfund nimmt man auch 3 Pfund Speck, und hackt ihn darunter. Man gibt von einer Citrone die Schalen, klein gehackt, darunter, salzet und pfeffert es gut. Dann schüttet man unter beständigem Abmischen eine halbe Maß Wasser darauf. Nachdem sie gut abgemischt sind, so füllt man sie einen Finger dick in Saitling ein (dieses sind gut ausgestreifte Schöpsengedärme), und macht dann Gebrauch davon.

436. Gute Leberwürste zu machen.

Man nimmt eine Schweinslunge, oder Geschlinge, so viel man nöthig hat; will man mehrere Würste machen, kann man auch ein Kalbsgeschling und Gekrös oder Mücker dazu nehmen; auch etwas fettes Schweinfleich oder Fett. Dieses alles überrührt oder überkocht man zuvor im Wasser, doch nicht ganz weich. Dann nimmt man es aus dem Wasser, und sucht genau alle Drüseln und Knorpeln davon aus. Die Leber muß sehr wenig gekocht werden. Dann schneidet man alles in kleine Stückchen, und hackt es mit Häckeln recht klein zusammen. Dieses kann, nach Belieben, feiner oder gröber gemacht werden. Dann schneidet man zu zwei Geschlingen und ein paar Pfund Fleisch um 4 kr. Semmeln in der Mitte von einander, und gibt sie in die nämliche Suppe, worin das dazu gehörige Fleisch abgekocht worden ist. Sobald sie weich sind, schneidet man sie auch darein; dann gibt man auch drei bis vier Zwiebeln nebst einem Stückchen Knoblauch, recht fein geschnitten, dazu, wie auch ein Loth pulverisirten Majoran und ein Loth Pfeffer, salzet es gut, und mischt, um das Zusammengemachte zu verdünnen, eine Maß von der Suppe darein, worin alles abgekocht worden ist, mischt alles gut untereinander, und füllet es in die Schweinsdärme. Man stopft die Därme nicht zu voll, spreilt oder bindet sie zu, gibt sie in kochendes Wasser, läßt sie so lange darin liegen, bis sie ein wenig erstarrt sind, doch

nicht ganz kochen, ungefähr eine Viertelstunde; hernach nimmt man sie heraus, und hebt sie zu fernerem Gebrauche auf.

437. Geräucherte Leberwürste zu machen.

Dazu nimmt man dasjenige, was zu den Vorigen gehörte, nur muß dieß etwas fetter genommen werden; auch kommt die Leber ganz roh dazu, das heißt, sie wird ungekocht gehackt; auch darf diesen nicht so viel Fleischsuppe gegeben werden, nur ein Viertheil so viel. Sie werden eben so, und zwar in rein geputzte Därme, eingefüllt, sodann zwei oder drei Tage in den Rauch gehangen, wornach man dieselben roh und ungekocht essen kann. Kalt sind sie am besten.

438. Krautwürste zu machen.

Es wird zu diesen eine Schweinslunge und fettes Schweinfleisch (gut abgekocht) genommen, und übrigens, wie die obigen, zubereitet; nur werden einige Krautköpfe von weißem Kraut dazu genommen. Dieses wird abgekocht, klein zusammen geschnitten, wie das Wurstgebäck. Dieses Kraut wird recht gut in Fett oder Butter gedünstet, und unter das Gehäck gemischt, etwas fette Fleischsuppe darauf gegeben, und so in die Därme gefüllt.

439. Salamiwürste zu machen.

Man nimmt 5 Pfund mageres Rindfleisch, 3 Pfund Schweinfleisch, und 3 Pfund Speck, löset alles Häutige und Flächsige davon aus; das Fleisch wird recht klein gehackt, der Speck etwas gröber. Dann mischt man es zusammen, und läßt es 24 Stunden stehen, aber ungesalzen. Hernach nimmt man 10 bis 11 Loth Salz, 4 Loth gestossenen Pfeffer und 3 Loth Kardamomen. Dieses alles mischt man gut unter das gehackte Fleisch, und füllet es sogleich in weite Därme recht fest ein, bindet es mit Spagat gut zu, und durchsticht rings herum den Darm mit Nadeln; dann hängt man sie in einen Luftkamin oder auf einen Luftboden, welches aber gemeiniglich in einem Wintermonate geschehen muß. Man läßt sie 14 oder 15 Tage hängen; hernach kann man sie zum ferneren Gebrauche an einem kühlen Orte aufbewahren.

440. Augsburger Würste zu machen.

Man nimmt 6 Pfund Rindfleisch von der Keule, zieht die Haut und alle Flächsen davon ab, und schlägt dann das Fleisch mit einem hölzernen Schlägel recht fein. Dann gibt man während des Schlagens 6 starke Seidel Wasser darauf; das Fleisch muß aber gleich warm vom Ochsen genommen werden; hernach kommen 6 Loth Salz darunter. Wenn alles gut gemischt ist, läßt man es auch über Nacht stehen. Den andern Tag wird es noch ein wenig gesalzen, und fest in die reingeputzten Rindsdärme eingefüllt.

441. Hirnwürste zu machen.

Man nimmt ein paar Rinds= und ein paar Kalbshirn hierzu, wäscht sie und streift das Häutige von diesen rein aus, hackt das Hirn fein zusammen, auch ein Viertelpfund Mark, ebenfalls ganz fein darunter, taucht zwei abgerindete Kreuzersemmel in gute Milch ein, drückt sie aus, und mischt sie darunter, salzt und pfeffert es so viel als nöthig ist, und gibt auch fein geschnittene Citronenschalen darunter. Dann schlägt man zwei ganze Eier und zwei Dotter darein, rührt sie gut ab und füllet sie damit in die Därme, bindet sie gut zu, überkocht und blanchirt sie, und bratet sie auf dem Roste ab.

442. Kapaunenwürste zu machen.

Man überbratet einen Kapaun ganz im Safte, nimmt das Brustfleisch und alles daran befindliche gute Fleisch ab, und schneidet es mit einem Schneidemesser recht fein. Dann nimmt man um zwei Kreuzer abgerindete Semmeln, und taucht sie in gute Milch ein. Sobald diese weich sind, so kochet man es auf dem Feuer unter beständigem Rühren ab. Wenn es abgerührt und wohl gekocht ist, gibt man das fein geschnittene Kapaunfleisch dazu, gibt fein geschnitte Citronenschalen, auch das nöthige Salz und Muskatblüthe, auch 3 bis 4 Eierdotter dazu. Wenn alles gut abgerührt ist, füllt man es in die Därme, nach beliebiger Größe, blanchirt sie im Wasser, und bratet sie dann auf dem Roste.

443. Eine Preßwurst zu machen.

Man nimmt Schweinsohren, zwei Pfund gutes fettes Schweinfleisch, ein Pfund Speck und ein Pfund guten Schinken. Dieses alles schneidet man ungekocht zu kleinen gewürfelten und länglichen Bröckeln, auch etliche Zwiebeln und ein paar Stückchen Knoblauch darunter, salzet und pfeffert es gut, gibt auch etwas Basilikum und Thymian dazu, mischt alles gut ab und füllet es eben so in einen Schweinsmagen, bindet diesen auf beiden Seiten gut zu, und legt ihn in eine Casserolle oder in eine Raine, gibt halb Weinessig halb Wasser darauf, so daß es ganz über den Magen steht, gibt etliche Lorbeerblätter und etliche Gewürznägel dazu, und läßt in diesem Sude den Magen volle 2 Stunden kochen; dann nimmt man ihn heraus, und gibt ihn zwischen zwei Schüsseln, damit er etwas zusammengepreßt wird. Den Sud desselben läßt man zur Sauce gestocken, und wenn der Magen gut abgekühlt ist, schneidet man ihn zu Schnitzen auf, und gibt von der gesalzenen Sauce darüber.

444. Würste auf Reisen mitzunehmen.

Man nimmt 2 Pfund Mark, 2 Pfund reines Schweinschmalz, 2 Muskatnüsse fein zerstossen, das Mark fein geschnitten, 2 Loth gestossene Gewürznägel, 2 Loth Zimmet, 2 Loth Pfeffer und 2 Pfund fein geriebenen Parmesankäse. Dieses alles mischt man mit 4 Loth Salz gut zusammen. Hernach füllet man es in reine Därme, und macht jede Wurst auf ein halbes Pfund. Ist man auf der Reise an einem Orte, wo keine gute Suppe zu haben ist, so nimmt man einen Topf siedendes Wasser von 2 bis 3 Maß, gibt eine solche aufgeschnittene Wurst darein, läßt sie nur einen Sud thun, und richtet es über geröstetes Brod an, so hat man die beste Suppe.

445. Eine gefüllte Wamme.

Nachdem die Wamme gehörig von dem Nierenbraten abgeschnitten ist, wird sie untergriffen, und auf die Art, wie die Kalbsbrust in Nro. 201, gefüllt, sodann in einer Röhre oder in einem Tiegel mit Butter gebraten. Wenn sie gut ausgebraten ist, schneidet man sie nach der Länge in dünne Schnitze, bräunet sie sodann

in Butter auf der Amulettpfanne oder auf dem Roste ab, und zieret damit das Gemüse.

446. Würste von Gekrös zu machen.

Man nimmt übersottenes Kalbsgekrös, drücket es gehörig aus, schneidet es mit dem Wiegemesser recht fein, gibt etwas Zwiebeln, Petersilienkraut, Salz und Pfeffer, auch um einen Kreuzer in der Milch eingeweichte und gut ausgedrückte Semmeln darunter, schlägt ein paar Eier darein, und gibt ein wenig gute Fleischsuppe dazu, daß sie so weich werden, daß man sie wie Leberwürste in die Gedärme einfüllen kann. Vor dem Gebrauche werden sie in heißem Wasser ein wenig überbrüht, und sodann auf dem Roste oder in der Pfanne gebraten.

447. Kleine Blutwürste.

Zu einem halben Maß guten Schweins- oder Kalbsblute mischt man eben so viel süßen Rahm, schneidet ferner ein halbes Pfund Mark klein gewürfelt, läßt es in einem Tiegel mit fein geschnittener Zwiebel und mit Schalotten anlaufen, gibt es sodann unter das Blut, wie auch Salz, Pfeffer und Majoran, füllet sodann dieses (gut unter einander gemischt) in nicht gar weite Gedärme ein, und läßt es eine Weile im warmen Wasser brühen, bis das Blut zusammen gegangen ist. Vor dem Gebrauch kehrt man sie in Butter um, und bratet sie auf dem Roste. Sie dienen zur Assiette eben so gut, als zu Gemüse.

448. Nierenpfanzeln zu machen.

Man nimmt zwei kleine oder eine überbratene große Kalbs-Niere sammt dem Fett, schneidet sie recht klein gewürfelt auf, schneidet auch um drei Kreuzer Mundsemmeln, von welchen die Rinden abgerieben sind, ebenfalls klein gewürfelt, auf, schlägt in einen Hafen sechs Eierdotter und zwei ganze Eier, quirlt sie mit einem halben Mäßel süßem Rahm gut ab, und gibt es an die Semmelbröckeln; dann läßt man ein Viertelpfund Mandeln quellen, und schneidet sie länglich, wäscht ein Viertelpfund Weinbeeren ab, und ein Viertelpfund Zibeben nebst vier Loth Zucker, und von der Limonie die klein geschnittenen Schalen, gibt alles unter die Semmeln, bestreicht eine Casserolle dick mit Butter, und füt-

tert sie mit einem Kalbsnetz aus, gibt die Masse sammt der Sauce hinein, und bäckt es eine gute Stunde in einer nicht gar zu heißen Röhre. Wenn es gebacken ist, stürzt man es heraus, und gibt es zur Tafel.

449. Ein Leberpfanzel.

Man treibt ein Viertelpfund Butter flaumig ab, hackt ein halbes Pfund kälberne Leber fein, streift davon das Häutige aus, und treibt es unter die Butter; dann werden zwei Kreuzer-Semmeln in die Milch geweicht, ausgedrückt, und auch darunter gerührt; ferner werden acht Eierdotter, und von sechs Eiern der Schnee, ein Viertelpfund Weinbeeren und Zibeben, nachdem sie geputzt und gewaschen sind, mit etwas Zucker, klein geschnittenen Schalen von einer Limonie, und etwas wenig gestossenen Gewürznägeln gut darunter gerührt. Hierauf schmiert man eine Casserolle oder ein Becken gut aus, bestreut sie mit Bröseln, gibt das Angemachte hinein, und bäckt es in der Röhre, oder macht unten und oben Glut. Wenn es gebacken und herausgestürzt ist, gibt man es trocken, mit Zucker bestreut, zur Tafel, oder man macht Schnitte davon, und läßt diese in Wein und Zucker aufkochen, oder man macht nach Belieben eine Sauce darüber.

450. Ein Bratenpfanzel in einer Sauce.

Hierzu wählt man übriggebliebenen Kalbsbraten, oder etwas von Geflügel, hackt oder schneidet dieses recht fein mit Limonienschalen und Petersilienkraut zusammen, treibt sodann ein Viertelpfund Buter recht pflaumig ab, rührt acht Eierdotter, um zwei Kreuzer geriebene Semmeln, und von acht Eiern den Schnee darunter, mischt sodann den gehackten Braten, ein wenig Salz und Muskatnuß, auch etliche Löffel voll süßen Rahm dazu, und wenn alles gut verrührt ist, bäckt man es, wie das andere, nach Nro. 449, schneidet es in Streifen, gibt es auf die Schüssel, macht eine ganz dünne Buttersauce darüber, nach Nro. 122, und gibt es zur Tafel.

451. Ein Lungenpfanzel.

Man kocht eine Kalbslunge weich, streift alles Häutige und Aderige davon weg, und schneidet die Lunge recht fein mit einem

Viertelpfund großen ausgelösten Rosinen und einer Citronenschale zusammen. Indessen weicht man um drei Kreuzer abgeschälte Semmeln in Milch, treibt ein Viertelpfund Butter ganz flaumig ab, gibt sechs Eierdotter darein, hernach die geschnittene Lunge, und die aus der Milch gedrückte Semmel darunter. Dann wird Eiweiß von vier Eiern zu Schnee geschlagen, auch ein halbes Viertelpfund gestossener Zucker, und um drei Kreuzer gestossene Gewürznägel darunter gerührt. Wenn alles dieses zusammengerührt ist, bäckt man es in einer ausgeschmierten Casserolle oder einer Reisschüssel, und gibt es, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

452. Ein Krebspfanzel.

Man macht eine Krebsbutter nach Nr. 107, treibt davon ein Viertelpfund ab, macht auch ein Krebsschöttel nach Nr. 102 von Eiern, rührt dieses nebst der Butter gut ab, schlägt sechs ganze Eier und zwei Dotter darein, rührt dieses nebst der Butter gut ab, schlägt sechs ganze Eier und zwei Dotter darein, rührt auch um zwei Kreuzer Semmelbröseln, etliche klein geschnittene Krebsschweifel, eine Hand voll gestossene Mandeln, einige Löffel voll süßen Rahm, und Zucker nach Belieben darunter, backt es, wie die vorigen, stürzt es heraus auf die Schüssel, besteckt es mit länglich geschnittenen Mandeln, gießt eine süße Rahmsauce mit Krebsbutter darüber, und gibt es zur Tafel.

453. Ein süßes Nudelpfanzel.

Man macht ordinäre, geschnittene Nudeln, oder nimmt feine Maccaroni, kocht davon ein Viertelpfund in guter Milch ein, ohne jedoch die Milch ganz verkochen zu lassen, schüttet sie auf eine Schüssel, und läßt sie abkühlen. Man treibt sodann ein Viertelpfund Krebsbutter ab, schlägt sechs Eier, eins nach dem andern darein, gibt Zucker und Zimmet nach Belieben darein, wie auch etliche klein geschnittene Krebsschweifel, bestreicht hierauf eine Casserolle mit Krebsbutter, bestreut sie mit Bröseln, gibt dann immer eine Lage von den gekochten Nudeln, und eine Lage von dem Abgerührten darein. Damit fährt man fort, bis alles eingelegt ist, backt es sodann in der Röhre, wie die vorigen, und gibt es trocken zur Tafel.

454. Ein Nudelpfanzel mit Farce in einer Sauce.

Man macht geschnittene Nudeln von zwei Eiern, kocht sie, und schwemmt sie mit kaltem Wasser ab, macht eine gute Kalbsfarce von einem Pfund Fleisch, treibt diese Farce mit sechs Eiern ab, legt die Nudeln hinein, und rührt vier oder sechs Loth zerlassene Butter darunter, fügt Salz und Muskatnuß hinzu, bestreicht ein Modell oder eine Casserolle dick mit Butter, gibt das Gerührte darein, stellt es in siedendes Wasser, deckt es zu, und und läßt es in Dunst aufgehen. Man muß aber sorgen, daß das Wasser nicht einsieden kann. Wenn die Speise eingesotten ist, stürzt man sie aus der Schüssel, und gießt eine kräftige, aber kurze Jus-Suppe darüber, und gibt sie zur Tafel.

455. Bratenschöttel mit Sauce.

Man schneidet ein überbratenes Kalbs- oder Geflügelfleisch mit etlichen Limonienschalen recht fein, schlägt acht Eier in einen Hafen, und gießt ein Mäßel süßen Rahm dazu, legt das Gebratene hinein, rührt oder quirlt alles gut untereinander, legt ein Stück Butter in eine Pfanne, läßt sie zerfließen, gibt das Abgerührte hinein, und rührt es auf dem Feuer ab, bis es zusammengeht. Wenn es anfängt, fest zu werden, schüttet man es in einen tiefen Seiher oder Durchschlag heraus, drückt es mit einem Löffel ganz fest hinein, damit das Wasser gut abläuft, stürzt es sodann auf eine Schüssel heraus, besteckt es recht dick mit länglich geschnittenen Mandeln, macht eine süße Rahmsauce nach Nr. 132 darüber, stellt es noch ein wenig in die Röhre, und gibt es sodann zur Tafel.

456. Ein Rindfleischpfanzel, süß.

Es wird ein Pfund gekochtes, altes, mageres Rindfleisch genommen. Dieses wird mit der Schale einer Citrone recht fein geschnitten; dann wird von drei Kreuzer-Semmeln die Rinde abgeschält, und in Wein eingetaucht. Wenn sie weich sind, wird die Semmel mit dem Weine zu einem Mus oder Gasch gekocht. Ist es abgekühlt, so treibt man ein Viertelpfund Butter ab, gibt dieses abgekochte Mus darunter, schlägt vier ganze Eier und vier Dotter darein, und das fein gehackte Rindfleisch darunter gerührt;

auch vier Loth Zucker, ein wenig Zimmet, und sehr wenig Salz dazu genommen. Wenn alles gut verrührt ist, backt man es auf dieselbe Art, wie die übrigen Pfanzeln, und gibt es mit Zucker bestreut zur Tafel.

457. Rolleten von Erdäpfeln mit Käse.

Es wird ein halbes Pfund Butter mit sechs Eierdottern und zwei ganzen Eiern abgerührt. Dann werden schöne, gekochte und abgekühlte Erdäpfel aufgerieben, und von diesen aufgeriebenen Erdäpfeln ein Pfund darunter gerührt; dann ein Viertelpfund Mehl, das gehörige Salz und ein wenig Muskatblüthe dazu. Hernach wird ein Teller mit Mehl bestreut; darauf werden von dem Abgerührten längliche, ungefähr einen Daumen lange, aber etwas dicker, Rollen gemacht. Dann wird Wasser mit Salz in einer Pfanne aufgesetzt. Wenn dasselbe kocht, gibt man diese Rollen darein, läßt sie einige Minuten kochen, gibt sie dann auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, streut geriebenen Parmesankäse darüber, gießt heiße Butter darauf, und gibt es zur Tafel.

458. Nöckerln von übriggebliebenem Braten in einer Buttersauce.

Man nimmt übriggebliebenen Braten, hackt ihn fein, löset von zwei Kreuzer-Semmeln die Rinde ab, taucht die Semmeln in die Milch ein, und drückt sie aus, treibt ein Viertelpfund Butter ab, gibt die Semmeln dazu, schlägt fünf Eier darein, legt den Braten darunter, salzet ihn ein wenig, und setzt in einem flachen Tiegel ein Stück Butter auf. Wenn sie heiß ist, schlägt man mit einem Eßlöffel von dem Abgerührten große Nöckerl hinein, läßt sie rings herum eine schöne Rinde anbraten, und wenn sie ganz bräunlich sind, macht man eine Buttersauce, legt sie darein, läßt sie noch ein wenig aufkochen, und gibt sie zur Tafel.

459. Eine gesottene, oder im Dunst aufgegangene Reisspeise.

Man läßt ein Viertelpfund Reis in einer guten Fleischsuppe recht dick einkochen, treibt ein halbes Pfund Butter flaumig ab,

vermischt sie mit Reis, schlägt acht Eier und zwei Dotter, eines nach dem andern darauf, schneidet zwei Pries und zwei Euter zu einem Ragout, rührt dieß auch darunter, bestreicht ein Modell, oder eine Büchse mit einem Deckel, welche man in siedendes Wasser hängt, gut mit Butter, legt hin und wieder einige Blätter von Petersilienkraut hinein, gibt das Abgerührte darauf, stellt oder hängt das angefüllte Modell in einen Tiegel mit siedendem Wasser, und läßt es im Dunst aufgehen. Wenn es hinlänglich gekocht hat, (wozu es wenigstens einer Stunde bedarf), so gibt man auf die Schüssel, in der man es anrichten will, eine kurze Buttersauce, stürzt die Reisspeise darauf, und gibt sie zur Tafel.

460. Eine im Dunst aufgegangene Krebsspeise.

Man löset von vier Kreuzersemmeln die Rinde ab, und weicht sie in süßer Milch ein. Indessen macht man ein halbes Pfund Krebsbutter, nimmt davon zwölf Loth, treibt sie ab, drückt die Semmeln aus, trocknet sie ab, rührt sie mit der Krebsbutter zusammen, und schlägt acht Eierdotter darein. Das Weiße von sechs Eiern wird zu Schnee geschlagen, und darunter gerührt. Dann werden noch einige geschnittene Krebsschweifel, und wenn man es hat, ein Ragout von Kalbspries oder Euter nebst vier Loth gestossenen Zucker und ein wenig Salz hinzu gethan; dann schmiert man ein Modell oder eine Büchse dick mit Krebsbutter aus, legt hin und wieder ein Blatt von grüner Petersilie, und gibt das Gerührte hinein, setzt das Modell in siedendes Wasser, wie voriges, deckt es zu, und läßt es eine Stunde darin aufgehen. Wenn es ausgekocht ist, macht man eine süße Rahmsauce mit Krebsbutter, thut ein wenig Zucker und Zimmet dazu, gibt sie auf eine Schüssel, und stürzt die Speise darauf.

461. Eine im Dunste aufgegangene Griesspeise, welche sehr schön ist.

Es wird eine Maß guter kochender Schmetten, und ein Seidel oder ein Viertelmaß schöner Weizengries eingekocht. Wenn dieser gut verkocht ist, so läßt man ihn abkühlen. Dann treibt man ein Viertelpfund frische Butter mit zwölf Eierdottern ab, gibt den Gries darunter, und rührt sie noch eine Weile um.

Zuletzt rührt man zwei Loth gestossenen Zucker nebst weniger gestossener Vanille und Salz darein; hernach schmiert man eine passende Casserolle oder ein Modell gut mit Butter aus, nimmt fein geschnittenen Citronat nach der Breite, und formirt auf dem Boden der Casserolle einen Stern davon. Dann gibt man einen Theil vom Gerührten hinein, macht in dessen Mitte eine Höhlung, und gibt eingekochte Johannisbeeren hinein, und den andern Theil von dem Gerührten darauf, gibt dieß in siedendes Wasser, läßt es aufgehen, stürzt es auf die Schüssel, und gibt es mit einer Sauce von Wein- und Johannisbeeren zur Tafel.

462. Eine im Dunst aufgegangene Farce mit geräucherter Zunge in Form eines Sterns.

Man macht eine gute Kalbs- oder Hühnerfarce nach Nr. 547 oder 549, und treibt diese noch mit etlichen Eiern gut ab. Man kann sie auch grün mit Spinattopfer nach Nr. 108 färben. Hernach nimmt man, wenn man es haben kann, ein sternförmiges Modell, schmiert es mit Butter aus, belegt jede Spitze des Sterns mit fein geschnittener geräucherter Zunge, legt dann die Farce darauf, gibt sie in siedendes Wasser, und läßt sie aufgehen. Endlich stürzt man sie auf eine Buttersauce nach Nr. 122 heraus, und gibt es zur Tafel.

463. Eine gesottene Speise mit drei Farben.

Man macht erstens eine gerührte Reisspeise nach Nr. 459, nimmt hierzu eine tiefe Büchse oder eine Casserolle, schmiert sie mit Butter aus, und gibt das Gerührte hinein; nur bleibt das Ragout weg, und es kommt statt dessen Zucker und Zimmet hinzu. Zweitens macht man eine Krebsspeise nach Nr. 460, legt eine Oblate auf die Reisspeise, bedeckt sie ganz damit, und gibt sodann die Krebsspeise darauf. Drittens macht man ein Beschamell darauf. Die Büchse oder das Modell darf von diesen drei Sorten nur so hoch angefüllt werden, daß oben noch drei bis vier Querfinger breit leerer Raum bleibt. Man läßt es sodann in siedendem Wasser in Dunst aufgehen, ungefähr eine und eine halbe Stunde sieden, und wenn es ganz fertig ist, stürzt man es heraus, und gibt es sogleich zur Tafel.

464. Eine gesottene Beschamellspeise.

Man macht eine Beschamell nach Nr. 555, verrührt es mit einem Viertelpfund Butter, mit acht Eierdottern und mit dem Schnee von sechs Eiern recht gut, gibt eine Hand voll gestossene Mandeln, und Zucker nach Belieben, darunter; oder, wenn man den Zucker weglassen will, kann man auch Ragout darunter nehmen, gibt das Abgerührte in eine Büchse, oder in ein Modell, läßt es im Dunst aufgehen, und richtet es sodann trocken oder in süßer Rahmsauce an.

465. Eine gebackene Reisspeise mit Ragout.

Man kocht ein halbes Pfund Reis in einer guten, fetten Jus-Suppe ganz weich, doch so, daß er noch ganz ist, und kurz eingekocht, schüttet ihn hierauf in eine Schüssel heraus, schlägt ein paar Eier darein, verrührt und salzet es, schmiert sodann eine Casserolle dick mit Butter, und spalirt sie mit einem Theile von der Reismasse so aus, daß in der Mitte eine Höhlung bleibt, in die ein Eingemachtes von Lamm- oder Kalbfleisch in kleinen Stückchen mit kurzer Petersiliensauce gelegt wird. Man deckt es sodann wieder mit Reis zu, backt es in der Röhre, stürzt es auf die Schüssel heraus, gießt eine kurze Petersiliensauce hinzu, und gibt es zur Tafel.

466. Eine gesottene, oder im Dunste gekochte Beschamellspeise.

Man nimmt ein Viertelpfund Butter in eine Raine, läßt sie zerfließen, und gibt vier Loth Mehl darein, läßt es in der Butter nur anlaufen, und gibt hernach ein Seidel oder eine Viertelmaß siedenden Schmetten darein. Dann rührt man beständig, bis dieses zu einem ganz trocknen Teige wird, welcher sich in der Raine abschält. Hernach gibt man ihn auf einen Teller, und läßt ihn abkühlen. Indessen rührt man wieder ein Viertelpfund Butter ganz flaumig ab, und schlägt zehn Eierdotter, eines nach dem andern, darein. Von sechs Eierweiß wird ein Schnee geschlagen, und nebst sechs Loth fein gestossenen Zucker auch darunter gerührt. Den Geruch kann man von gestossener Vanille geben, oder den Zucker auf Citronen abreiben. Auch kommen klein gestossene Mandeln darunter. Hernach wird ein dazu passendes Modell, oder eine

Form mit Butter ausgeschmiert, das Gerührte hinein gegeben, und in siedendes Wasser gestellt. Aber man muß nur Acht geben, daß kein Wasser hineinkomme. Dieses darf ungefähr eine halbe Stunde kochen, und es geht schön auf. Jetzt wird es aus der Form auf die Schüssel gestürzt, es kommt ein Milch-Chaudeau darüber, und dann wird es zur Tafel gegeben.

467. Eine im Dunste aufgegangene Markspeise.

Man schält von vier Kreuzersemmeln die Rinde ab. Die Semmeln werden würflich aufgeschnitten, und sechs Eierdotter mit einem Seidel oder einer Viertelmaß guten Schmetten abgerührt, und an die Semmeln gegeben. Hernach wird ein Viertelpfund Rindsmark klein aufgeschnitten, und zwei Loth Citronat; dieß alles wird unter die Semmel gemischt, in ein mit Butter ausgeschmiertes Modell gelegt, und dann in siedendes Wasser gegeben. Ist es zusammen gegangen, so stürzt man es auf die Schüssel, gibt ein wenig Chaudeau darüber, und schickt es zur Tafel.

468. Eine gebackene Salmispeise mit einer Sauce.

Dazu wird ein wenig Lungen- oder Lendenbraten vom Wild, auch eine Kalbsmilz genommen, von der Haut ausgestreift, ferner noch dazu ein Stück Leber besonders vom Geflügel, ein Viertel-Pfund Mark oder Speck, ein wenig Zwiebeln und Schalotten, auch Limonienschalen und Basilikum gegeben, dieses alles recht fein zusammen geschnitten, und um einen Kreuzer in Wein getauchte Semmel darunter genommen; dann legt man diese Farce in eine Schüssel, und rührt sie mit drei Eiern, ein wenig Zucker und sehr wenig Salz und Gewürznägeln ab. Wenn alles gut verrührt ist, schmiert man eine Casserolle dick mit Butter aus, bestreut sie mit Bröseln, gibt das Gerührte darein, und backt es in der Röhre eine Stunde hindurch. Ist es hinlänglich gebacken, so stürzt man es auf eine Schüssel heraus, und gibt eine Sauce auf folgende Art darüber: Man macht eine kurze braune Sauce mit einem Stückchen Zucker und einem Löffel voll Mehl, ein wenig Jus-Suppe und Limoniensaft, gießt ein wenig Tauben- oder Hühnerblut darauf, läßt es damit nur kurz aufkochen, und gibt es sodann ganz über die gebackene Speise; darnach besteckt man es rings herum mit gebackenen Mandeln, wie in Nr. 340 beschrie-

ben. Man kann auch nach Belieben eingemachte Tauben, in Blut gedünstet, oder Wildtauben, oder Enten, mitten unter die Farce hinein geben, und damit backen.

469. Gebackene Muschelküchel mit Salmi.

Man bereitet einen mürben Teig von einem Viertelpfund Butter, knetet ihn in einem halben Pfund Mehl ganz blätterig, salzet ihn, und macht ihn sodann mit drei Eierdottern, und übrigens mit sauerem Rahm an, schlägt ihn zusammen, und walzet ihn ein paar Mal, wie den Butterteig, treibt ihn dann einen Messerrücken dick aus, schneidet runde Flecken davon, und bindet diese über einen Seihe- oder Schaumlöffel mit einem Bindfaden, daß sie einer Muschel ähnlich werden, backt sie aus dem Schmalze ganz lichtbraun, nimmt sie sodann von dem Löffel herab, und füllt sie mit guter Salmi nach Nr. 554 ein. Man kann auch, wenn man es hat, eine gebratene Schnepfe oder ein Rebhuhn zergliedern, und in jede Muschel ein Glied davon legen. Man deckt sodann diese eingefüllte Muschel mit einer leeren zu, und gibt sie so zur Tafel.

470. Gebackene Champignons mit Ragout.

Man macht einen dünnen Teig, nimmt eine gute Hand voll Mehl in eine Schüssel, und einen Löffel voll gestossenen Zucker dazu, brennt ein wenig Schmalz, wie eine Haselnuß groß, darauf, nimmt vier Eßlöffel voll warmen Wein, und eben so viel süßen Rahm, rührt es an das Mehl, schlägt ein ganzes Ei, und von zwei oder drei Eiern das Weiße darein, damit der Teig noch dünner, als ein Tropfteig wird; man nimmt sodann das dazu bestimmte Champignon- oder Schwammenmodell, taucht es in das heiße Schmalz ein, und stößt es sogleich in den Teig, jedoch so, daß der Teig nicht darüber hinausgeht, fährt hierauf damit in das heiße Schmalz, backt es hübsch lichtbraun heraus, nimmt es von dem Modell herab, und backt die übrigen eben so. Bei dem Anrichten macht man ein gutes Ragout von Pries und Euter nach Nr. 552, fricassirt es mit Eierdottern und Limoniensaft, füllt die Champignons alle von oben damit ein, und gibt sie zur Tafel.

471. Ein Consumé von gebratenem Fleische.

Man nimmt einen abgebratenen Kapaun oder zwei Hühnlein, löset das Fleisch von den Beinen ab, (man kann es auch von Fasanen oder Rebhühnern nehmen) stößt sodann das Fleisch im Mörser recht fein, gibt zehn Eierdotter darein, stößt sie mit dem Fleische fein ab, gibt zehn kleine Consumé-Becher voll gute Fleischsuppe dazu, und seihet es dann durch ein Tuch, oder durch ein feines Haarsieb, nimmt zwölf Consumé-Becherln, schmiert sie mit Butter aus, füllt sie mit dem Durchgeseiheten ein, und stellt es in siedendes Wasser, bis es zusammengegangen ist; dann stürzt man das Consumé auf die Schüssel, gießt ein wenig gute, recht kräftige Jus darauf, und gibt es zur Tafel.

472. Im Dunste aufgegangene Bratwandeln.

Man nimmt ein Pfund schönes, weiß gebratenes Hühner- oder Kalbsbrat, schneidet dieses recht fein mit dem Wiegemesser auf, mit wenig Citronenschalen; hernach schlägt man acht ganze Eier darein, gibt ein Viertelmaß süßen Schmetten dazu, quirlt es zusammen gut ab, gibt von zwei Kreuzersemmeln die Bröseln darunter, das gehörige Salz, und ein wenig Muskatenblüthe; schmiert sodann zehn bis zwölf kleine Wandeln gut mit Butter aus, füllt jedes mit dem Abgerührten ein, stellt sie in siedendes Wasser, und läßt sie darin sieden, bis sie zusammengehen. Man beobachte aber, daß kein Wasser hinein sieden könne. Sind sie etwa nach ungefähr einer Viertelstunde fertig, so stürzt man sie aus den Wandeln auf die Schüssel, gibt eine Buttersauce nach Nr. 122 darüber, und schickt es zur Tafel.

473. Ein Amulett mit Nieren.

Man schneidet ein wenig überbratene Kalbsnieren ganz klein auf, gibt sie in einen Hafen, und schlägt zwölf Eier darein, gibt ein paar Löffel voll süßer Milch oder Wasser, Salz und Pfeffer, ein wenig Schnittlauch oder Petersilie dazu, quirlt alles zusammen gut ab, nimmt Schmalz in eine flache Amulettpfanne, macht es heiß, gibt das Abgequirlte darauf, läßt es ganz auseinander laufen, und hebt es überall mit einem Schäuferl öfter auf, damit es nicht anbrenne. Wenn es von einer Seite gebacken ist, stürzt

11 *

man es auf einen Teller heraus, schmiert die Pfanne wieder aus, und gibt es darein, um es auf der andern Seite zu backen; dann schlägt man es auf den vier Ecken ein wenig zusammen, stürzt es auf die Schüssel, und gibt es trocken oder nur mit sehr wenig Jus-Suppe zur Tafel.

474. Gefüllte Eierflecke mit Ragout.

Man schlägt vier oder fünf Eier auf, gibt ein paar Löffel voll Mehl und vier oder sechs Eßlöffel voll Milch darein, salzet es ein wenig, und quirlt es recht zusammen ab, schmiert eine Amulettpfanne mit Schmalz, macht sie recht heiß, und gießt von dem Abgerührten hinein, läßt es in der Pfanne herum laufen, und schüttet das Uebrige wieder heraus; das Zurückgebliebene läßt man schön langsam in der Pfanne abtrocknen, und macht Eierflecke daraus, so viel man will; man bereitet ferner ein gutes Ragout, verrührt es mit etlichen Eierdottern, belegt damit die Eierflecke, rollt sie dann zusammen, setzt sie in eine mit Butter geschmierte Schüssel, läßt sie mit ein wenig Jus-Suppe aufkochen, und gibt sie zur Tafel.

475. Gefüllte Eierflecke mit Krebsragout.

Man bereitet die Eierflecke auf die gemeldete Art, macht ein gutes Ragout von Pries, Euter und Krebsschweifeln, läßt es in Krebsbutter anlaufen, macht ein dickes Kindsmus mit etwas Zucker und etlichen Eierdottern, gibt das Ragout darunter, belegt mit diesem sodann die Eierflecke, so viel man hat, rollt sie zusammen, schmiert eine Schüssel mit Krebsbutter aus, gibt die gefüllten Eierflecke darauf, quirlt süßen Rahm, ein paar Eier und Krebsbutter ab, gießt es darüber, und läßt es in der Röhre noch ein wenig auflaufen.

476. Ein Amulett mit Hachis zur Nachspeise.

Man schlägt zwölf Eier in einem Hafen auf, gibt fünf bis sechs Eßlöffel voll Schmetten darauf, das gehörige Salz, ein wenig Pfeffer, quirlt alles zusammen gut ab, macht hernach von übriggebliebenem Braten oder Geflügel ein feines Hachis nach Nr. 551, gibt ein wenig (wenn man es hat) Citronensaft, nebst ein paar Löffel voll guter Jus-Suppe darauf, und läßt das Ha-

chis ein wenig aufkochen. Sodann nimmt man eine flache Amulett-pfanne, gibt ein Stück Schmalz darein, läßt dieses recht heiß werden, schüttet die abgequirlten Eier darein, läßt sie in der ganzen Pfanne auseinander rinnen, und scharret es öfter auf dem Boden rings herum auf. Sind die Eier alle zusammen aufgegangen, so gibt man auf die Hälfte des Amuletts das Hachis darauf, schlägt die andere Hälfte darüber, gibt es auf die Schüssel, und so zur Tafel.

477. Eierflecke mit Hachis.

Man macht Eierflecke nach Nr. 474. Wenn sie gebacken sind, so macht man ein feines Hachis nach Nr. 551, läßt es noch ein wenig in Butter anlaufen, und gibt ein wenig Fleischsuppe und Citronensaft dazu. Hat dieses zusammen ein wenig verkocht, so gibt man drei bis vier Eierdotter darein, rührt es gut damit ab, und füllet auf jeden Eierfleck einen Löffel voll von diesem Hachis, streicht es auseinander, rollet den Eierfleck zusammen, und legt ihn auf eine mit Butter beschmierte Schüssel, gibt ein gutes dünnes Beschamell nach Nr. 252 darein, oder man quirlt, in Ermangelung dessen, vier Eierdotter mit einem halben Seidel Schmetten ab, gibt es darauf, läßt es eine halbe Stunde in einem heißen Ofen oder in einer Röhre stehen, bis es aufgegangen ist, und gibt es zur Tafel.

478. Gefüllte Eierflecke mit Gehirn.

Man weicht um zwei Kreuzer Semmeln, wovon vorher die Rinde abgelöset worden, in Milch ein, drückt sie wieder gut aus, blanchirt zwei Kalbsgehirn, häutet sie, und treibt ein Viertelpfund Butter damit ab, rührt die Semmeln darunter, schlägt vier Eier und zwei Dotter darein, treibt sie gut ab, und gibt etwas Salz und Pfeffer hinzu, macht acht oder zehn Eierflecke nach Nr. 474, füllt sie mit diesem Abgerührten ein, rollt sie zusammen, schmiert eine Schüssel mit Butter, gibt sie darauf, quirlt gute Milch mit etlichen Eierdottern ab, und gibt es darüber, dann läßt man es noch in der Röhre auflaufen, und gibt sie zur Tafel.

479. Eierflecke mit Spinat.

Man kocht Spinat in Salzwasser, schwemmt ihn wieder mit kaltem Wasser ab, legt ein Stück Butter in einen Tiegel, und

wenn der Spinat gut ausgedrückt und klein geschnitten ist, legt man ihn auch darein, stäubt ein wenig Mehl daran, gibt Salz, Pfeffer und ein wenig gute Fleischsuppe hinzu, und läßt es aufkochen. Man bereitet nach vorstehender Anweisung die Eierflecke, belegt sie mit der eben gemachten Spinatfülle, rollt sie zusammen, legt sie auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, gießt dann einigen, mit etlichen Eierdottern abgequirlten, süßen Rahm darüber, und läßt es noch in der Röhre auflaufen, oder gibt statt der Milch gute Fleischsuppe darauf.

480. Lutherische Eier mit Schmalz.

Man schneidet eine überbratene Kalbsniere, auch ein Pries zu einem Ragout zusammen, schneidet auch Krebsschweifel oder Spargel, wenn man damit versehen ist, darunter, gibt dieses nebst etwas fein geschnittenem Petersilienkraut in einen Hafen, schlägt zwölf Eier darein, quirlt ein wenig Rahm mit Salz und Pfeffer gut ab, und gibt es ebenfalls darunter. Dann legt man ein Stück Butter in eine flache Pfanne oder in einen Tiegel, schüttet das Abgequirlte darein, läßt es unter beständigem Rühren zusammen gehen, wie ein Eingerührtes, und indem es noch ganz saftig ist, gibt man es auf die Schüssel, und gießt dann ein wenig Braten-Sauce, oder ein paar Löffel voll gute Jus-Suppe darüber.

481. Kapaunenschmarren.

Vorzüglich wählt man hierzu ein fleischiges Stück von einem übriggebliebenen Kapaun; hat man aber dieses nicht, so bratet man ein fettes Hühnlein schön saftig, löset dann alles Fleischige davon ab, und schneidet dieses recht fein mit Limonienschalen zusammen; auch schneidet man drei Kreuzersemmeln, von welchen vorher die Rinde abgelöset worden, zu ganz feinen Schnitten auf, und kocht diese in süßem Rahm zu einem dicken Semmelmus, läßt es abkühlen, rührt zwölf Loth Butter und das Mus zusammen ganz fein ab, gibt zwölf Eierdotter darauf, schlägt von acht Eiern einen Schnee, und rührt ihn nebst einer Hand voll klein gestossener Mandeln, etwas Salz, und dem fein geschnittenen Fleisch darunter; man gibt auch Zucker nach Gutdünken dazu; denn es darf eben nicht süß werden, sondern nur Zuckergeschmack haben. Dann setzt man eine Raine oder eine Casserolle mit einem Stück Butter

auf, gibt das Gerührte darein, deckt es zu, läßt es anräumeln, rührt es auf, und zerstößt es, damit es einem gewöhnlichen Schmarren gleich werde, ganz fein; diesen Schmarren gibt man sodann auf die Schüssel, und bedeckt ihn rings herum mit Schmankenraumeln, welche auf folgende Art gemacht werden: Man macht ein ganz dünnes Kindsmus mit einem Stück Butter, bestreicht eine flache, gut glasirte Raine mit Butter, stellt sie auf eine starke Glut, gibt ein paar Löffel voll von diesem Kindsmus darein, nur daß es sich auf dem ganzen Boden dünn verbreitet, und läßt dieses rings herum zu schönen lichtbraunen Raumeln anlegen, scharrt es sodann stückweise mit einem Nudelschäuferl auf, und rollt die die Stücke gleich, da sie noch warm sind, wie ein Rohr zusammen, bestreicht sodann, wie oben gesagt worden, die Raine wieder, und verfährt abermals so, bis man Raumeln genug hat. Die Zubereitung dieser Raumeln geschieht von Manchen auch auf einem Casseroldeckel.

482. Fleckenschmarren.

Man macht von drei Eiern einen Nudelteig, schneidet kleine viereckige Flecke daraus, kocht sie in siedendem Wasser, und schwemmt sie wieder mit kaltem Wasser ab. Hat man übriggebliebenen guten Kalbsbraten, so schneidet man ihn nebst Limonienschalen fein zusammen, rührt ein Mäßel saueren Rahm mit sechs Eiern und zwei Dottern ab, gibt dann den Braten und die Flecke darein, kocht es wie den Schmarren nach Nro. 481, auf der Glut, und wenn derselbe abgetrocknet ist, richtet man ihn zur Tafel an.

483. Lungenschmarren.

Man macht ein Beschamell nach Nro. 555, rührt dieses mit acht Eierdotter ab, schlägt das Weiße zu Schnee, rührt es ebenfalls darunter, und schneidet eine Kalbslunge ohne Herz mit einem Viertelpfund Weinbeeren und Zibeben, wenn erstere vorher gebrüht, und beide letzteren gewaschen sind, ganz fein zusammen, rührt es unter das Beschamell, setzt eine Raine mit Butter auf, macht dann einen Schmarren, wie oben gemeldet, und gibt ihn, wenn er fein genug ist, zur Tafel.

484. Schinkenflecken, ganz ordinär.

Man macht von zwei Eiern und von Mehl einen festen Teig, bereitet davon Flecken, und kocht diese in einer halben Maß guter Milch ein. Wenn diese darin gut aufgekocht, so gibt man es in eine Schüssel, läßt es kalt werden, und treibt dann vier Loth Butter ab, gibt vier Eierdotter darein, dann die abgekühlten Fleckel nebst einem halben Pfund fein gehackten Schinken, ein wenig Salz, bestreicht dann ein Rainel oder eine dazu passende Blechschüssel mit Butter aus, gibt das Abgerührte darein, und läßt es eine halbe Stunde in einem nicht zu heißen Ofen oder in einer Röhre backen, und gibt es sammt der Schüssel oder dem Rainel, worin sie gebacken, zur Tafel.

485. Nierenschmarren.

Man weicht drei Kreuzer-Semmeln, von welchen die Rinde abgelöst wird, in Milch ein, drückt sie aus, und trocknet sie auf dem Feuer in einer Pfanne, treibt sodann die Semmeln mit einem halben Pfund Butter ab, schlägt acht ganze Eier, eins nach dem andern darein, nimmt eine oder zwei übriggebliebene Kalbsnieren, schneidet diese fein mit Limonienschalen, und rührt sie nebst vier Eßlöffel saueren Rahm darunter, salzet es, und bereitet davon einen Schmarren, wie die vorgemeldeten.

486. Ragoutsemmeln.

Man reibt von Semmeln die Rinde, so viel man braucht, schneidet von oben eine Scheibe ab, und höhlet das Weiche von der ganzen Semmel, so gut als möglich heraus, bäckt die ausgehöhlten Semmeln sammt der Scheibe schön gelb aus dem Schmalze, schneidet ein ganz klein gewürfeltes Ragout nach Nro. 552 von Pries und Euter, dünstet es in Butter, stäubt ein wenig Mehl darein, gibt auch ein wenig Fleischsuppe und Limoniensaft dazu, fricassirt es mit etlichen Eierdottern, gibt Salz darauf, und füllt die ausgehöhlten Semmeln damit aus, deckt sie wieder zu, und legt sie alle in eine Raine, gibt sodann saueren Rahm und sehr wenig Fleischsuppe hinein, läßt sie darin aufkochen, und wenn sie kurz eingekocht sind, richtet man sie zur Tafel an.

487. Krebssemmeln.

Man bereitet die Semmeln auf eben die Art, wie in Nro. 486, macht ein Ragout von Krebsschweifeln, gibt ein wenig Krebs-Schöttel, klein geschnittenen Spargel oder Karfiol darunter, läßt dieses in Krebsbutter anlaufen, gießt ein wenig süßen Rahm dazu, und schlägt etliche Eierdotter darein, rührt es gut untereinander, füllt damit die gebackenen Semmeln, gibt sie sodann in einen Tiegel, gießt ein Mäßel süßen Rahm, mit ein wenig Zucker und Krebsbutter aufgesotten, darauf, und läßt es damit aufkochen. Wenn es kurz eingekocht ist, richtet man es auf die Schüssel, und gibt es zur Tafel.

488. Weichselsemmeln.

Man bereitet die Semmeln wieder auf die vorige Art, so viel man braucht, nimmt frische oder dürre Weichseln, übersiedet letztere, und löset die Kerne davon aus, schneidet das Uebrige mit ein paar Limonienschalen recht fein zusammen, gibt ein wenig in Butter geröstete Semmeln und Zucker, wie auch ein wenig Wein darein, kocht es zusammen auf, und füllt die Semmeln damit ein, gibt sie wieder in einen Tiegel, gießt Wein mit Zucker, und auch die Brühe der Weichseln dazu, läßt es damit kurz aufkochen, und richtet es an. Auf diese Art kann man die Semmeln auch von gedörrten Zwetschgen machen; auch kann man die Semmeln, wenn sie angerichtet sind, mit Eierschnee überziehen, dick mit Zucker bestreuen, und sie nochmals in die Röhre setzen, damit sie eine Glacé bekommen.

489. Hagebutten-Semmeln.

Man reibt von den Semmeln die Rinde ab, schneidet sie nach der Länge mitten von einander, macht sodann nach der Quere einen Messerrücken tiefe Einschnitte, die man nach schmalen Zwischenräumen fortsetzt. Man hebt demnach immer den zweiten dieser geschnittenen Streifen oder Zwischenräume mit dem Messer heraus, damit zwischen den stehen bleibenden eine längliche Höhlung oder Kerbe entstehet, und diese Kerbe werden hernach mit durchgeschlagenen Hagebutten, welche vorher nach Geschmack mit Zucker und etwas feinem Gewürze abgerührt worden sind, einge-

füllt, in abgeschlagenen Eiern umgekehrt, in Schmalz gebacken, auf eine Schüssel gegeben, und noch einmal mit ein wenig Wein und Zucker aufgekocht.

490. Gefüllte Semmeln mit Chaudeau.

Man nimmt eine oder mehrere große Semmeln, reibt die Rinde ab, macht hierauf mit einem Messer unten und oben der Länge und der Quere nach Einschnitte, in Form kleiner Würfel, auf der Fläche, ohne jedoch durchzuschneiden, sticht dann in Ordnung immer einen Würfel aus, und läßt den folgenden stehen, jedoch so, daß diese Abwechslung der vollen und ausgehöhlten Würfel nach allen Seiten statt habe, und das Ganze die Form eines Schachbrettes darstelle. Die auf diese Art zugerichteten Semmeln bäckt man sodann im Schmalz, und steckt in jede Oeffnung oder in jeden hohlen Würfel eingesottene Weichseln oder Ribeseln (Johannisbeersaft) hinein, steckt wieder etwas von dem Ausgestochenen darauf, gibt die Semmeln in einen Tiegel, läßt sie in Wein und Zucker ganz kurz aufkochen, gibt einen Wein-Chaudeau nach Nro. 743 darüber, überstreut sie wieder mit Zucker, stellt sie noch ein wenig in die Röhre, und gibt sie sodann zur Tafel.

491. Markkrapfeln.

Man macht von einem Viertelpfund Mehl und einem Stück Butter, in der Größe eines Eies, dann einem Löffel voll gestossenen Zucker und zwei Eierdottern einen Teig, so, daß man ihn auswalzen kann; man treibt ihn, wie einen geschnittenen Nudelteig, aus, nimmt ein Viertelpfund fein geschnittenes Mark, eine Hand voll klein gestossener Mandeln, zwei Loth Zucker, und um drei Kreuzer Zimmet, rührt dieses mit drei Eierdottern ab, überstreicht den ausgewalzten Fleck mit Eierklar, legt hin und wieder einen Kaffeelöffel voll von dem Abgerührten darauf, schlägt die andere Hälfte Teig darüber, und rädelt mit dem Krapfenrädchen kleine Krapfeln ab, schmiert eine Schüssel mit Butter aus, gibt die Krapfeln darein, siedet ein Mäßel süßen Rahm, und gibt ihn siedend darauf; man überstreut sie nochmals mit Zucker, stellt sie noch ein wenig in die Röhre, und läßt sie von oben zur Farbe kommen.

492. Brat-Lebkuchen.

Man nimmt abgekochtes mageres Rindfleisch, und schneidet dieses recht fein, wie ein Pulver, zusammen. Beträgt das Rindfleisch ein Pfund, so rührt man acht Eierdotter darein, vier Loth Zucker, von einer Citrone die Schale, fein geschnitten, ein Loth Gewürznägel, und um drei Kreuzer Zimmet. Wenn alles dieses gut abgerührt ist, so schmiert man ein Backblech mit Butter, streicht von diesem Abgerührten einen guten Messerrücken dick auf, steckt hin und wieder einen ganzen Mandelkern darauf, und bäckt es in der Röhre oder im Backofen. Wenn es gut gebacken, so hebt man es gleich mit dem Messer auf, und schneidet es in der Form der echten Lebkuchen, richtet es auf die Schüssel, und gibt es, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

493. Gebackene Lungenkrapfeln, aus Bierteig.

Man macht Eierflecken nach Nro. 474 recht fein, so viel man braucht, und schneidet eine abgekochte Kalbslunge recht fein mit ein wenig Citronenschalen und grüner Petersilie. Dann läßt man sie mit wenig Semmelbröseln in Butter anlaufen, gibt sehr wenig Fleischsuppe darauf, läßt es gut verkochen, und nimmt es vom Feuer; hernach gibt man drei bis vier Eierdotter darein, sticht mit einem Bierglas oder Ausstecher von den Eierflecken lauter gleich runde Fleckchen aus, gibt auf ein solches rundes Fleckchen einen Löffel voll von dem Lungenmus, und legt wieder einen gleich runden Fleck darüber. Hernach macht man einen Teig, nimmt auf vier Loth Mehl ein wenig Bier, ungefähr ein Weinglas voll, läßt dieses heiß werden, gibt ein Stückchen Schmalz darein, und macht damit das Mehl an, schlägt dann von zwei Eierweiß einen Schnee, und gibt ihn auch darunter. Ist es ein sehr dünner Teig, so kehrt man jedes Eierdeckchen darin um, bäckt es unter beständigem Schütteln aus dem Schmalz, und gibt es zur Tafel.

494. Lungenkrapfeln.

Man macht einen ganz ordinären geschnittenen Nudelteig, jedoch etwas weicher, und walzet diesen so dünn, als möglich, aus; sodann nimmt man eine überbrühte Kalbslunge, schneidet diese

mit dem Wiegemesser nebst etwas Zwiebel und grüner Petersilie auf das feinste, röstet Semmelbröseln in Butter, gibt die geschnittene Lunge schnell darein, und läßt beides noch ein wenig anlaufen, bestreicht sonach eine Seite von dem Fleck mit Eierklar, gibt hin und wieder einen Löffel voll von der Lunge darauf, schlägt den Teig wieder darüber, und rädelt mit dem Krapfenrädchen kleine Krapfeln ab, welche man in siedendem Wasser, einem weichen Ei gleich, aufkochen läßt, mit dem Schaumlöffel heraus nimmt, und auf eine mit Butter bestrichene Schüssel legt. Man salzet sie nun, gibt ein wenig Fleischsuppe darauf, und schmalzet sie mit Butter und Semmel-Bröseln ab.

495. Gebackene Maurachen von der Lunge.

Man schneidet eine halbe Kalbslunge, einige frische Maurachen, ein Viertelpfund Weinbeeren und Zibeben zusammen, nimmt um zwei Kreuzer fein geriebene Semmeln darunter, treibt diese mit einem Stück Butter, drei ganzen Eiern und zwei Dottern ab, und gibt auch das Gerührte, nebst ein wenig Zucker darunter; dann nimmt man Abschnitzeln von Butter- oder mürbem Teige, mischt ihn noch ein wenig mit Mehl durch, macht ganz kleine längliche Flecken davon, wickelt vorn um die Spitze eines Kochlöffelstiels ein Fleckel Teig, und bildet oben an dem Teig, welcher den Stiel des Schwammes vorstellen soll, von dem Abgerührten den Kopf eines förmigen Maurachen, taucht ihn von vorn in Eierklar, und bestreut ihn mit Semmelbröseln, schiebt ihn sodann von dem Löffel ab, formirt die übrigen auf gleiche Art, bäckt sie schön räsch aus dem Schmalze, und gibt sie auf die Schüssel. Wenn man sie trocken geben will, werden sie mit Zucker bestreut, oder es wird ein Wein-Chaudeau nach Nro. 743 darüber gegeben.

Zwölfte Abtheilung.

Von den Fischen, Fröschen, Schnecken und Schildkröten.

---

496. Karpfen in einer böhmischen Sauce.

Man nimmt einen Karpfen, so groß man ihn braucht, macht denselben auf, nimmt das Eingeweide heraus, und sucht behutsam die Galle davon abzulösen; dann nimmt man das Blut heraus, gibt solches auf ein Tropfen Weinessig, schneidet den Karpfen in Stücke nach Belieben, salzet ihn, setzt in einer Pfanne oder in einer Casserolle halb Essig und halb Bier auf das Feuer, und gibt etliche geschnittene Zwiebeln, Limonienschalen, etliche Stücke Petersilienwurzeln und fein geschnittenen Sellerie dazu. Wenn dieses gut zusammen aufgekocht, gibt man die Karpfenstücke sammt den Bäuscheln oder dem Eingeweide nebst einem Stück Butter darein, und läßt nun alles gut und langsam aufkochen. Wenn es beliebt, kann man auch etwas Hausbrodrinde damit aufkochen lassen. Vor dem Anrichten gibt man das Blut nebst einem Stückchen Zucker dazu, läßt es noch ein wenig damit aufkochen, und richtet sodann den Karpfen sammt den Wurzeln zur Tafel an. Wem diese Sauce nicht dicklich genug ist, der kann mit einem Stückchen Zucker, eine Nuß groß, mit Schmalz und einem Löffel voll Mehl eine braune Einbrenn machen, und solches darin verkochen lassen.

497. Karpfen, mit Blut gedünstet.

Man macht den Karpfen auf, wie vorher gemeldet, damit man das Blut rein bekomme, schuppet ihn, und schneidet denselben in Stücke, wie man ihn braucht; man kann das Eingeweide, wenn die Galle davon abgelöset ist, auch dabei lassen, bestreut den Karpfen mit ein wenig Salz, gibt in einen Tiegel ein Stück Butter, und ein wenig geschnittene Zwiebel auf den Boden, den

Karpfen darauf, ein wenig Weinessig, Pfeffer, etliche Gewürznägel, Limonienschalen und Lorbeerblätter darein, läßt dann den Karpfen mit dieser Zuthat dünsten, wendet die Stücke einmal um, und wenn man glaubt, daß sie bald ausgedünstet sind, so gibt man ein wenig Erbsensud darauf, macht mit einem Stück Schmalz, einem Stücke Zucker und einem Löffel voll Mehl eine braune Einbrenn, gibt es darein, läßt es noch ein wenig damit aufkochen, gibt vor dem Anrichten das Blut von dem Karpfen darauf, läßt es noch einmal damit aufwallen, richtet den Fisch auf die Schüssel, und die Sauce darüber an.

498. Farcirten und gebratenen Karpfen.

Man schuppt dazu einen schönen Karpfen, schneidet ihn am Bauche auf, nimmt das Eingeweide heraus, und zieht ihm dann die Haut auf beiden Seiten vom Kopfe bis zum Schweife ab; dabei läßt man aber den Kopf und den Schweif an der mittleren Gräte hängen, das Fleischige löset man alles davon ab, und schneidet es recht fein mit etwas Zwiebeln, Limonienschalen, etlichen Sardellen, und um einen Kreuzer abgeschälte, in Milch eingeweichte Semmel auch darunter, stößt dieses alles in einem Mörser mit einem Stücke Butter, macht auch ein Eingerührtes von drei oder vier Eiern, stößt es auch darunter, gibt Salz und Peffer darauf, und legt von der Farce ein paar Finger dick auf eine mit Butter ausgeschmierte Bratraine, sodann die Gräten sammt dem Kopfe und Schweif ordentlich darauf, formirt dann auch auf der Höhe mit der Farce den Karpfen wieder, wie er vordem war, und modelt mit einem kleinen Löffel in die Farce schuppenähnliche Einschnitte. Ist der Karpfen ein Milchner, so kocht man die Milch in Butter, Limoniensaft, Salz und Pfeffer auf, und gibt sie auch wieder in die Mitte hinein; überstreicht sodann den Karpfen mit aufgeklopften Eiern, gibt Butter und ein wenig Essig auf den Boden der Bratraine, und läßt den Karpfen in der Röhre braten; sodann macht man eine Rahmsauce nach Nr. 123, oder eine Sardellensauce nach Nr. 126, und legt den Karpfen in einer schicklichen Ordnung darauf.

499. Eine andere Gattung gefüllten Karpfen.

Man nimmt einen guten Karpfen, der ein Rogner seyn muß, schuppet ihn, und macht ihn auf, nimmt das Eingeweide heraus,

und löset die Galle behutsam ab. Den Rogen überkocht man in einem Salzwasser mit Essig. Indessen weicht man drei abgerindete Kreuzersemmeln in Milch ein. Sind sie weich, so drücket man sie aus, treibt ein Viertelpfund Butter ab, thut die geweichten Semmeln darunter, auch den abgekochten und klein zerdrückten Rogen dazu, schlägt fünf bis sechs Eierdotter darein, gibt fein geschnittene grüne Petersilie, Salz und Pfeffer dazu, füllt mit diesem Abgerührten den Bauch des Karpfens ein, nähet ihn zusammen, salzet den Fisch, bestreicht ihn mit Butter, und bratet ihn in einer Bratpfanne Zuletzt streut man klein gehackte Sardellen darauf, macht eine Kräutersauce nach Nr. 116 darunter, und gibt ihn dann zur Tafel.

500. Karpfen oder andere Sudfische à la Portugesa.

Man schneidet die Fische, es mögen Karpfen, Hechte, Schleyen oder Rutten seyn, in gehörige Stücke, nachdem sie abgeschuppet sind, salzet sie gut, spritzet ein wenig Weinessig darüber, und läßt sie ein wenig stehen. Hernach setzt man eine Pfanne oder eine Casserolle mit rothem Wein und ein wenig Wasser auf, gibt etliche geschnittene Zwiebeln darein, ein wenig Lorbeer, ganze Gewürznägeln, ganzen Pfeffer und Citronenschalen. Wenn dieses zusammen kocht, gibt man die Fische dazu, und läßt sie darin weich kochen; dann legt man die Fische auf die Schüssel. In den Sud legt man ein Stück Zucker auf Citronen abgerieben, ein Stückchen Butter, mit einem Eßlöffel voll Mehl vermengt, läßt es zusammen kurz einkochen, passirt es durch ein Sieb auf den Fisch, und gibt es zur Tafel.

501. Einen Karpfen blau abzusieden.

Man öffnet den Karpfen, ohne ihn abzuschuppen, oder das Schleimige viel davon abzustreifen, schneidet ihn in Stücke, und schüttet ein wenig guten Weinessig darüber, setzt in einer flachen, messingenen oder kupfernen Pfanne Wasser mit Salz auf, gibt den Karpfen, wenn dasselbe siedet, stückweise darein, und gießt auch den Essig vom Karpfen dazu. Wenn die Stücke ausgesotten sind, stellet man es von dem Feuer, und läßt es in dem Sude stehen, bis es ein wenig abgekühlt ist. Hierauf nimmt man die Stücke heraus, gießt wieder frischen Essig darüber, und gibt sie zur Ta-

fel. In den Sud kann man auch Zwiebeln und ganzen Pfeffer geben. Will man ihn kalt essen, so gibt man den Sud gesulzet darüber.

502. Einen Karpfen, oder jeden andern Fisch zu backen.

Man schuppet und putzet den Karpfen, wie nach Nr. 496, zerschneidet ihn zu gehörigen Stücken, salzet ihn gut ein, läßt ihn eine Weile im Salze liegen, kehrt dann jedes Stück im Mehl um, taucht es geschwind in frisches Wasser, und bestreut es wieder gut mit feinen Semmelbröseln. Wenn man nun mit allen Stücken fertig ist, so backt man sie schön räsch aus dem Schmalze, (welches beim Fischbacken immer ganz heiß seyn muß; denn ist es nicht heiß genug, so werden sie fett, und nicht räsch) und gibt sodann den Fisch, mit grüner Petersilie bestreut, warm zur Tafel. Auf diese Art werden alle Gattungen Fische zum Backen zubereitet.

503. Schleyen in Blut zu dünsten.

Man nimmt eine lebendige Schleye, sucht eben so, wie beim Karpfen nach Nr. 496, das Blut davon zu bekommen, schneidet sie in Stücke, salzet sie, gibt in einen Tiegel ein Stück Butter nebst etlichen halben Zwiebeln, mit Gewürznägeln besteckt, kleine Limonienschalen und Sellerie, legt die Schleye darauf, und läßt sie, zugedeckt, gut dünsten. Wenn man sie umkehrt, stäubt man ein wenig Mehl darauf, und schüttet ein wenig Erbsensud und Weinessig dazu. Vor dem Anrichten gibt man auch das Blut darein, läßt es noch einen Sud thun, nimmt die Gewürznägeln heraus, und gibt mit den Zwiebeln und mit Sellerie die Sauce darüber. Die Fische, welche im Blut gedünstet werden, muß man nie abwaschen, und stets darauf sehen, daß man die Galle beim Aufmachen nicht zerdrücke.

504. Einen Hecht in Fricassee.

Man schuppet und putzet den Hecht sauber, macht ihn auf, wäscht ihn aus, nimmt von der Leber die Galle behutsam ab, (denn außer der Leber ist von dem Hechte das Eingeweide nicht zu gebrauchen), salzet ihn ein, läßt ihn eine Weile im Salze liegen, und siedet ihn dann in halb Weinessig und halb Wasser mit

etwas Zwiebeln und Lorbeerblätter ab. Indessen bereitet man eine gute Fricasseebrühe nach Nr. 112, wozu aber statt der Fleischsuppe an Fasttagen klarer Erbsensud, oder noch besser, wenn man es hat, eine weiße Fisch-Jus-Suppe nach Nr. 73 genommen werden kann, richtet den Fisch auf die Schüssel, und gibt die Fricassee darüber. Waller- oder andere Fische fricassirt man auf die nämliche Art.

505. Abgesottenen Hecht mit Kreen.

Wenn der Hecht geschuppet und gewaschen ist, wird derselbe ganz, oder in Stücke geschnitten, gut gesalzen, und in gutem Weinessig mit Zwiebeln, Pfeffer und Lorbeerblättern abgesotten. Sobald er ausgesotten ist, kommt er vom Sud geschwind auf die Schüssel, und dann wird ein aufgeriebener Kreen darüber gestreut; von dem heißen Sud aber, worin der Fisch gesotten, ein wenig auf die Schüssel gegossen. Der Hecht bleibt hierauf eine Zeitlang zugedeckt stehen, und wird sodann zur Tafel gegeben.

506. Gedünsteten Hecht mit Sardellen.

Der Hecht wird geschuppt und geputzt, wie die vorigen, sodann ganz, oder in Stücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer in einen Tiegel gegeben, und mit einem Stücke Butter, mit klein geschnittenen Zwiebeln, Schalotten und Limonienschalen gut gedünstet. Ehe er ganz ausgekocht hat, kommen auch etliche klein geschnittene Sardellen mit Petersilienkraut und ein wenig Limoniensaft darauf, und mit dieser ganzen Sauce wird dann der Hecht angerichtet. Auch kann man ihn, in Stücke geschnitten, mit Butter, Sardellen und Limonienschnitten braten.

507. Einen fricassirten, kalten Hecht.

Man schuppet den Hecht, nimmt ihn aus, wäscht ihn rein, schneidet davon Stücke nach beliebiger Größe, gibt sie in eine Raine oder Casserolle, ein Stück Butter und den Saft einer Citrone dazu, salzet es, und läßt es zugedeckt gehörig weich kochen. Ist der Fisch ausgekocht, so rührt man sechs oder acht Eierdotter mit etlichen Tropfen frischen Wassers und den Saft einer Citrone gut ab, gibt es auf den Hecht, und rühret es ein paar Mal um, bis es ganz dick wird. Hernach richtet man den

Hecht auf die Schüssel, die Sauce darüber, und läßt ihn abkühlen, ehe man ihn zur Tafel gibt.

508. Einen Hecht zu braten.

Wenn der Hecht geputzt und gut eingesalzen ist, so thut man am besten, ihn ganz zu braten. Man steckt ihn der Länge nach an den Spieß, und bratet ihn ganz langsam beim Feuer, bestreicht ihn öfter mit Butter, und betropft ihn immer mit Limoniensaft; indessen nimmt man aber die Leber davon, bestreicht sie mit Butter, und bratet sie auf beiden Seiten auf dem Roste in Saft. Wenn der Hecht ausgebraten ist, legt man ihn auf die Schüssel, steckt ihm die Leber in das Maul, begießt ihn nochmals mit Butter, und gibt ihn zur Tafel.

509. Aale zu braten.

Mit dem Aalfische muß auf folgende Art verfahren werden. Man schlägt ihm einen Nagel durch den Kopf, schneidet ihm hernach an dem Kopfe die Haut rings herum ab, fängt sodann an, diese vom Fleische abzulösen, bis man sie mit beiden Händen fassen kann, taucht die Hände in das Salz, fasset die Haut gut, und zieht sie über den ganzen Fisch rückwärts bis an den Schweif ab, wo sie ebenfalls wieder rings herum abgeschnitten werden muß. Den Fisch schneidet man in so viele Stücke, als man will, salzet ihn ein, und wenn er eine Weile im Salze gelegen, so steckt man ihn, Stück für Stück, an den Spieß, und zwischen jedem Stück allezeit wieder ein Schnitzel von einer Limonie; man bratet ihn schön in Saft, betropft ihn mit Butter, und bestreuet ihn mit feinen Semmelbröseln. Beim Anrichten gibt man noch Limoniensaft und heiße Butter darüber, und schickt ihn so zur Tafel. Wenn man will, kann man jedes Stück mit grüner Salbei durziehen.

510. Aschen (Aesche) zu braten.

Man wählt hierzu schöne und große Aschen, schuppet sie nicht, sondern schneidet sie nur unter dem Bauche auf, und nimmt das Innere heraus, wovon auch nichts zu gebrauchen ist, als etwa der Magen. Nachdem der Fisch ausgenommen und geputzt ist, salzet man ihn von innen und aussen gut, schneidet Zwiebeln,

Limonienschalen und grüne Petersilie ganz klein, steckt dieses in den Fisch nebst einem Stück Butter, bestreicht ihn aber von außen mit Schmalz und bratet ihn auf beiden Seiten schön auf dem Roste, wendet ihn öfter um, und schmiert ihn allezeit wieder, gibt ihn sodann auf die Schüssel, und nebst Essig oder einer kalten Sauce nach Nro. 138, kalt auf die Tafel.

511. Aschen auf eine andere Art zu braten.

Diese Aschen können immer etwas kleiner seyn; sie werden abgeschuppt und ausgenommen, gut eingesalzen, und die fein geschnittenen Kräuter, wie vorhin gemeldet, hinzugethan; dann wird ein Bogen Schreibpapier dick mit Butter bestrichen, die Aschen auf den halben Bogen gelegt, und die andere Hälfte des Bogens darüber geschlagen, das Papier rings herum zusammen gedrückt, dann auf einen Rost gelegt und auf beiden Seiten schön gebraten. Bei dem Anrichten wird noch ein wenig von diesen klein gehackten Kräutern in Butter und Limoniensaft aufgekocht und über die Fische gegeben.

512. Aale blau zu sieden.

Man nimmt den Aal, und schlägt ihn mit einem Hammer oder mit einem Stücke Holz stark vor den Kof, bis er todt ist; dann macht man ihn auf, wäscht ihn gut aus, und bespritzt ihn mit Weinessig. Dann wird Weinessig mit einem Stückchen Butter, etlichen Lorbeerblättern, ganzen Nägerln, Salz und Pfeffer aufgesetzt. Wenn dieses kocht, gibt man den Aal mit der Haut hinein, deckt ihn gut zu, läßt ihn, bis er ganz ausgesotten ist, kochen, und gibt ihn mit ein wenig frischem Weinessig, und mit grüner Petersilie geziert, zur Tafel.

513. Aale auf eine andere Art zu braten.

Nachdem man den Aal getödtet hat, schlägt man durch den Kopf desselben einen Nagel, nagelt ihn an einen Tisch, und schneidet rings herum am Kopfe die Haut ab, zieht die Haut von dem ganzen Aal ab, und hält ihn noch auf beiden Seiten über glühende Kohlen, bis man auch mit einem Tuche das noch daran befindliche Häutchen abziehen kann, salzet und spickt ihn ganz von oben mit Salbeiblättern, und inzwischen mit Speck;

dann rollt man ihn in der Runde zusammen, schneidet den Kopf ab, und legt den Aal auf eine blecherne Schüssel oder auf einen Casseroldeckel, übergießt ihn mit Butter, und gibt ihn in eine Röhre oder in einen Backofen, bratet ihn, und betropft ihn während des Bratens öfter mit Butter und Citronensaft. Wenn er gebraten ist, so kann man ihn nach Belieben mit guter Glacé überstreichen, oder mit Semmelbröseln bestreuen, und ihm noch eine Farbe geben. Man legt ihn ganz auf die Schüssel, gibt eine Sardellensauce nach Nro. 126 darüber, und so zur Tafel.

514. Aschen abzusieden, desgleichen auch Hechte und Schleyen.

Man macht die Fische auf, und salzet sie; siedet sie sodann in bloßem Salzwasser mit einer ganzen Zwiebel, und einem Büschel ganzen Petersilienkraut ab. Wenn die Fische ganz ausgesotten sind, welches am besten zu bemerken ist, wenn die Augen herausfallen, so richtet man sie auf die Schüssel oder auf die Assiette, gibt recht fein geschnittenes Petersilienkraut darüber, und kalten Essig und Oel dazu.

515. Forellen blau abzusieden.

Die Forellen, welche man absieden will, müssen nicht eher aus dem Wasser kommen, als bis man sie braucht. Man schlägt sie auf den Kopf, schlitzet ihnen schnell den Bauch auf, nimmt das Innere heraus, schweift den Fisch aus, damit das Blut heraus komme, spritzt sogleich guten Weinessig darauf, setzt Wasser mit Salz auf, und wenn es siedet, gibt man den Fisch sammt dem Essig hinein, und läßt ihn darin aufsieden. Beim Anrichten gibt man wieder frischen Weinessig darüber, deckt die Forellen zu, und gibt sie, nach Belieben, kalt oder warm, zur Tafel. Will man sie kalt geben, so muß man sie in dem Sude abkühlen lassen. Auf diese Art bleiben sie schön blau.

516. Labberdan zu kochen.

Den Labberdan, der gemeiniglich nicht anders, als gesalzen, hier zu bekommen ist, wässert man einige Male mit frischem Wasser ab, damit er die meiste Schärfe verliere; setzt ihn sodann in einer Pfanne halb mit Essig, und halb mit Wasser auf, gibt

Zwiebeln, Lorbeeren, ganzen Pfeffer und Coriander dazu, läßt ihn in diesem Sude auskochen, macht eine Sauce mit einem Stücke Butter, einem Löffel voll schönes Mehl, drei Eierdottern, vier Eßlöffel voll saueren Rahm, und ein wenig von diesem Sude, worin das Fleisch gesotten worden; nimmt ferner eine ganze Zwiebel, ein wenig fein geschnittenes Petersilienkraut dazu, und kocht dieses alles zusammen auf der Glut zu einer Sauce ab, richtet den Labberdan auf die Schüssel, und gibt die Sauce darüber.

517. Einen frischen Lachs zu kochen.

Man schneidet den Lachs zu dünnen Schnitzen auf, legt ihn in frisches Wasser, und läßt ihn eine Weile liegen. Hernach wird in eine Casserolle kaltes Wasser mit ein wenig Salz aufgesetzt, etliche Zwiebeln und eine Hand voll Coriander dazu gegeben. Man gibt den Lachs darein, läßt ihn eine Weile kochen, bis er ausgekocht ist. Dann gibt man ihn auf eine Schüssel, gibt Citronensaft und ein wenig Semmelbröseln dazu, brennt Butter darüber, und schickt ihn zur Tafel. Will man ihn kalt geben, so läßt man ihn ungeschmalzen, und gibt guten Weinessig, Provencer-Oel und Kapern dazu.

518. Hausen zu kochen.

Ist es frischer Hausen, und das Mittelstück ein paar Finger dick, so spaltet man es ungefähr Finger dick, salzet es gut ein, bestreicht es auf beiden Seiten mit Butter, und bratet es auf dem Roste. Ehe es ganz ausgebraten ist, betropft man es noch mit Butter, und bestreuet es mit feinen Semmelbröseln, bratet es alsdann gut aus, wendet es noch ein paar Mal um, legt es auf die Schüssel, tropft Limoniensaft darauf, und gibt es zur Tafel.

519. Hausen zu braten mit einer Sauce.

Die Stücke, die hierzu etwas dicker seyn können, salzet man, und gibt ein Stück Butter mit fein geschnittenen Zwiebeln in einen Tiegel, legt den Hausen darauf, und bratet ihn in dem Tiegel unzugedeckt auf beiden Seiten ganz bräunlich, macht sodann eine saure Rahmsauce nach Nr. 123, mit oder ohne Kapern,

wie es beliebt, gibt sie darauf, läßt den Hausen noch ein wenig damit aufkochen, und gibt ihn zur Tafel.

520. Geräucherten Hausen.

Man legt einen geräucherten Hausen in lauliches Wasser, bis er aufgeweicht ist, und sich die Haut davon abziehen läßt. Man macht alsdann eine Buttersauce nach Nr. 122, wozu man statt Fleischsuppe eine weiße Fischsuppe oder hellen Erbsensud nehmen kann, gibt den Erbsensud darein, läßt ihn noch eine Weile darin aufkochen, und gibt ihn zur Tafel. Auf gleiche Art kann man auch andere geräucherte Fische geben.

521. Forellen, abgesotten und gespickt.

Nachdem die Forellen nach Nr. 515 schön blau abgesotten sind, spickt man sie ordentlich mit geschnittenen Krebsschweifeln, und macht eine ganz dünne Limoniensauce nach Nr. 121, gibt die Forellen darein, läßt sie ein wenig auskochen, und richtet sie zur Tafel an.

522. Renger oder Seefisch zu backen.

Man schuppet die Renger ab, schneidet sie auf, salzet sie gut ein, wendet sie in Mehl um, taucht sie in Wasser ein, wendet sie in aufgeriebenen Semmelbröseln und Parmesankäse um, backt sie rasch aus dem Schmalze, gibt sie zur Tafel, und eine kalte Sauce nach Nr. 138 dazu.

523. Einen Stockfisch gut zu wässern.

Man nimmt guten weißen Stockfisch (ein Flachfisch ist der beste), stößt ihn des Tages öfter in kaltes Wasser, und legt ihn wieder auf ein steinernes Pflaster. Hernach klopft man ihn auf einem Amboß mit einem Eisenhammer, bis er anfängt, blättrich zu werden, macht eine scharfe Buchenlauge, gibt, wenn sie rein ist, den Stockfisch darein, läßt ihn einige Stunden darin liegen, legt ihn dann in ein frisches Wasser, welches aber nicht zu kalt seyn darf, gibt des Tages drei bis vier Mal frisches Wasser darauf, und fährt zwei oder drei Tage auf solche Art damit fort; so wird er hübsch weiß seyn, und aufgehen. Dann erst macht man Gebrauch davon.

524. Ordinären Stockfisch, mit Butter abgeschmalzen.

Wenn der Stockfisch gut gewässert ist, wird er in einer Pfanne mit kaltem Wasser aufgesetzt. Sobald er zu sieden anfängt, stellet man ihn vom Feuer, gibt eine Hand voll Salz darein, deckt ihn zu, und läßt ihn ein wenig stehen, bestreicht sodann eine Schüssel mit Butter, belegt den Boden derselben mit gebähten Semmelschnitten, und gibt den Stockfisch stückweise darauf; die Haut und die Gräten löset man davon aus, gibt auch zwischen jede Lage in Butter geröstete Semmelbröseln, und zuletzt ein wenig klaren Erbsensud darein; röstet dann fein geschnittene Zwiebeln in Butter lichtbraun, gibt auch Semmelbröseln dazu, schmalzet den Stockfisch damit ab, läßt ihn noch ein wenig aufkochen, und gibt ihn zur Tafel.

525. Stockfisch in der Pastete mit Beschamell.

Man macht von gutem Butterteige eine Pastete nach Nr. 556, welche zuvor ausgefüttert und gebacken wird. Hernach schneidet man sie auf, nimmt das Futter heraus, bereitet indessen einen abgekochten Stockfisch nach Nr. 524, und legt ihn in eine Raine, nachdem alles Häutige und Grätige davon genommen, gibt ein gutes Stück Butter dazu, ein wenig Salz und Muskatblüthe, sodann eine Beschamellsauce, nimmt ein Stück Butter auf eine Raine, und ein paar Löffel voll schönes Mehl, läßt es anlaufen, gibt eine halbe Maß guten Schmetten darauf, läßt es unter beständigem Rühren gut kochen, gibt es dann auf den Stockfisch, fricassirt ihn mit ein paar Eierdottern, und gibt ihn mit der Sauce in die Pastete, den Deckel darauf, und so zur Tafel.

526. Stockfisch mit süßem Rahmkreen.

Der Stockfisch wird eben so, wie der vorige, behandelt. In eine mit Butter beschmierte Schüssel legt man etliche Semmelschnitte auf den Boden, dann wird der Stockfisch aufgerichtet, die Semmelbröseln aber dazwischen ausgelassen. Man macht hierauf mit einem Stücke Butter, einem Löffel voll Mehl, süßen Rahm und geriebenem Kreen eine dickliche Sauce, gibt diese über den

Stockfisch, schmalzet ihn mit Semmelbröseln, Butter und feinen Zwiebeln ab, wie den vorigen, läßt ihn noch ein wenig kochen, und gibt ihn zur Tafel.

527. Gebackenen Stockfisch mit Rahmsauce.

Man nimmt schöne, gleiche, viereckige Stücke Stockfisch, welche weder Haut noch Gräten haben, so viel man braucht, salzet sie roh ein, und um das Wasser am besten herauszuziehen, gibt man sie auf eine Schüssel, decket sie zu, und stellet sie auf ein warmes Wasser: so zieht sich durch die Wärme das Wasser besser heraus, sodann seihet man das Wasser davon ab, wendet die Stücke in Eiern, dann in Mehl um, und backt sie in Schmalz, macht eine Sauce von einem Stücke Butter, von ein wenig Mehl und sauerem Rahm, gibt auch klein geschnittene Sardellen, und ein wenig Senf darein, läßt die Sauce gut aufkochen, und gibt sie sodann über den gebackenen Stockfisch.

528. Frösche zu backen.

Nachdem die Frösche gehörig geputzt und gewässert worden, schneidet man ihnen die vorderen Tatzen noch ab, steckt die beiden hinteren ineinander, salzet sie gut ein, und läßt sie eine Weile im Salze liegen. Wenn man sie backen will, wendet man sie im Mehl um, taucht sie in aufgeklopfte Eier ein, bestreut sie mit feinen Semmelbröseln, backt sie räsch aus dem Schmalze, und gibt sie zur Tafel.

529. Frösche in Petersiliensauce.

Nachdem die Frösche, wie die vorigen, zubereitet sind, siedet man sie in Salzwasser ab, aber nur so, daß sie einigemale aufwallen; man macht sodann eine Sauce mit einem Stück Butter, einem Löffel voll Mehl, und einer Hand voll jungen, fein geschnittenen Petersilienkrauts, dann ein wenig Erbsensud; gibt die Frösche darein, läßt sie noch ein wenig damit aufkochen, und gibt sie zur Tafel. Desgleichen kann man auch eine Limoniensauce nach Nr. 121, oder eine Fricassé nach Nr. 112 darüber geben, wie es beliebt.

530. Ganze Schnecken in Häusern.

Man setzt Schnecken, so viel man braucht, im kalten Wasser zu, und läßt sie darin weich kochen. Wenn die Platten oder Deckel aufgehen, so nimmt man die Schnecken heraus, löset ihnen die Schweifeln ab, putzt sie gehörig, zieht ihnen das braune Häutchen ab, schneidet von vorn die Spitze weg und nimmt den Stachel heraus, streuet eine Hand voll Salz darauf, reibt sie damit, daß das Schleimige davon komme, und spült sie mit frischem Wasser ab. Man nimmt sodann ein gutes Stück Butter nach Verhältniß der mehreren oder wenigeren Schnecken, etwas Semmelbröseln, fein geschnittene Zwiebeln und Limonienschalen, wie auch Salz und Citronensaft, mischt dieses gut untereinander, putzt hierauf die Häuser rein im Wasser, und reibet sie in Salz ab; nimmt alsdann ein Bröckel von der abgemischten oder abgekneteten Buttermasse, gibt es in das Häuschen, darüber eine Schnecke, und oben wieder ein Bröckel Butter darauf. Wenn die Schnecken alle so eingefüllt sind, so gibt man sie auf eine Schneckenpfanne, oder auf eine blecherne Schüssel, stellt sie auf eine Glut oder in eine Röhre, läßt sie ausbraten, und legt sie sodann auf ein Sauerkraut, oder gibt sie eigens für sich zur Tafel.

531. Gefüllte Schnecken.

Man nimmt auf dreißig Schnecken ein halbes Pfund Butter, treibt diese flaumig ab, wäscht und grätet ein Viertelpfund Sardellen sauber aus, schneidet sie sehr fein zusammen, und rührt sie auch unter die Butter, gibt ein wenig Salz und Muskatblüthe dazu, dann, nachdem man die Schnecken und deren Häuschen nach Nr. 530 rein geputzt hat, füllt man ein wenig von dieser abgerührten Butter, dann die Schnecke, und wieder so viel Butter ein, richtet es auf die Schüssel, und stellt es noch in eine Röhre oder in einen Backofen, bis sie anfangen zu braten. Dann gibt man sie zur Tafel.

532. Schnecken zu einem Hachis.

Nachdem die Schnecken, wie die vorigen, geputzt und zubereitet sind, nimmt man deren, so viel man braucht, wie auch Sardellen, Zwiebeln und Limonienschalen, auch, wenn es beliebt, Knoblauch darunter, schneidet alles dieses mit einem Schneide-

messer recht fein in eine Farce zusammen, röstet ein wenig Semmelbröseln in vieler Butter, gibt das Zusammengeschnittene dazu, und füllet es sodann in die Häuser, läßt solches in denselben ein wenig aufkochen, und gibt sie, wie die vorigen zur Tafel. Auch kann man dieses Hachis auf einem Teller zur Tafel geben. Hat man dreißig Schnecken, so kann man immer vier Loth Sardellen und acht Loth Butter dazu nehmen.

533. Schlampende Schnecken zuzurichten.

Man siedet Schnecken, so viel man deren braucht, und putzt sie nach Nr. 530, löset aber besonders die Schweifeln ab, mischt fein geschnittene harte Eierdotter und Zwiebeln darunter, macht sie mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer an, und gibt sie kalt zur Tafel. Man kann auch frisch aufgeriebenen Kreen dazu geben.

534. Schneckenwürste.

Man nimmt gute fette Schnecken, so viel man deren braucht, siedet und putzt sie sauber, hackt sie mit Zwiebeln, Sardellen und etwas Schalotten so klein, als man etwas zu Leberwürsten hackt, und gibt auch um einen Kreuzer abgeschälte, und in Milch getauchte Semmel darunter; dann reibt man ein Viertelpfund Butter mit einem Eingerührten von vier Eiern ab, und wenn dieses gut verrührt ist, so rührt man auch die gehackten Schnecken darunter, salzet und pfeffert sie gut, und füllt sie in Bratwurstdärme ein, bratet sie auch auf dem Roste oder auf der Amulettpfanne, und wenn sie auf beiden Seiten bräunlich sind, richtet man sie auf Gemüse oder auf eine Assiette an. Unter diese Wurstfülle kann man auch Karpfenmilch nehmen.

535. Fischwürste zu machen.

Man macht eine gute Fischfarce nach Nr. 635 von rohem Fischfleische, löset die Gräten aus, hackt und stößt es mit eingeweichter Semmel, einem Stück Butter, ein wenig Zwiebeln, Petersilienkraut und einem Eingerührten von drei oder vier Eiern recht fein zusammen, gibt auch ziemlich viel Salz und Pfeffer darauf, macht dieses Gemenge mit ein wenig Wasser an, so, daß man es nach Art der Bratwürste einfüllen kann. Man behandelt

übrigens diese Würste bei dem Braten, wie die vorigen, und gibt sie zur Tafel.

536. Karbonaden von Fischen.

Man macht eine Fischfarce, wie vorher gemeldet, von Fischfleisch, Zwiebeln, Limonienschalen, eingeweichter Semmel, und einem Eingerührten, mit Salz und Pfeffer. Wenn dieselbe ganz fein gehackt und gestossen ist, formirt man aus der Farce Karbonadenstücke, wie sie vom Kalbfleisch zubereitet werden, gibt ihnen auch die Gestalt von Farce, als wenn ein Bein daran wäre, wendet die Karbonaden sodann in zerlassener Butter und in feinen Semmelbröseln um, bratet sie auf dem Roste oder auf einer Amulettpfanne, und gibt sie zur Tafel. Bei Verfertigung dieser Karbonaden kann man schönes Mehl darauf stäuben.

537. Einen Schlegel oder Hasen von Fischfarce.

Man macht die Fischfarce, wie vorher gemeldet, stäubt Mehl auf ein Brett, und formirt diese Farce zu einem Schlegel oder zu einem Hasen Macht man einen Schlegel, so bildet man ihn wie einen Kalbsschlegel. Statt des Schweifes steckt man eine Wurzel von Sellerie oder von Petersilie darein; statt des Beines steckt man von rückwärts eine zugeschnittene gelbe Rübe, in der Stärke eines Beines, hinein, überstreicht den Schlegel anfangs mit einem Eierdotter, überbratet ihn in der Röhre, bestreicht ihn zuletzt mit Butter, und macht, wenn er ausgebacken ist, eine Sauce von sauerm Rahm nach Nr. 123 darüber. Macht man einen Hasen davon, so steckt man auf den Rücken desselben feine Limonienschalen, und backt ihn desgleichen.

538. Farcespeise in Dunst aufgegangen.

Man macht die Farce, wie schon gemeldet, von zwei Pfund Fischfleisch. Sobald sie recht fein gehackt und gestossen ist, verrührt man sie noch mit vier Eiern und einigen Löffeln voll saueren Rahm, schmiert sodann ein Model mit Butter aus, füllt das Gerührte hinein, setzt es in siedendes Wasser, und läßt es so lange sieden, bis es ganz aufgegangen, stürzt es heraus auf die Schüssel, gießt nach Belieben eine süße oder sauere Rahmsauce darüber, und gibt es zur Tafel.

539. Hechten= oder Rognerkraut zu machen.

Man dünstet gutes Sauerkraut mit fein geschnittenen Zwiebeln in Schmalz, stäubt ein wenig Mehl darauf, und läßt es mit ein wenig Fleischsuppe einkochen, nimmt dann ein oder zwei Stücke gebackenen Hecht, löset die Gräten aus, und zupft das bratige oder fleischige Stück davon fein auf; dann treibt man ein Quartel saueren Rahm mit drei oder vier Eierdottern ab, nimmt eine mit Butter bestrichene Schüssel, gibt erst eine Lage Kraut, dann eine Lage Fisch, und hierauf ein paar Löffel voll von dem abgerührten Rahm darüber, und so fährt man fort, bis alles eingelegt ist, setzt es sodann in die Röhre, und läßt es ein wenig aufkochen. Desgleichen kann man auch statt des Fisches Rogen von Karpfen nehmen, und auf gleiche Art damit verfahren.

540. Einen ganz ordinär böhmischen Karpfen.

Man nimmt gute, schöne Karpfen, so viel man braucht, reißt sie ganz lebendig auf, nimmt das Inwendige behutsam heraus, damit man die Galle nicht zerdrückt, und löset diese vom Bäuschel ab; dann wäscht man den Karpfen von innen mit Weinessig aus, damit man das Blut davon bekommt. Die Karpfen schneidet man zu gehörigen Stücken, salzet sie, setzt eine Pfanne oder Casserolle mit halb Essig und halb Bier auf, gibt geschnittene Sellerie oder Petersilienwurzeln nebst Zwiebeln und Gewürz darein, und ein paar Hände voll aufgeriebene, braune Lebzelten oder Lebkuchen, und läßt dieses zusammen eine Weile kochen. Dann legt man die eingesalzenen Fischstücke darein, die Kopfstücke auf den Boden, und die Bäuschel ganz auf die Höhe, läßt den Fisch gut, und die Sauce kurz einkochen. Zuletzt gibt man erst das Blut mit dem Essig und ein Stückchen im Mehl abgetrocknete Butter darein. Ist die Sauce nicht schwarz genug, so kann man noch ein Stückchen Zucker bräunen und darein geben. Wenn die Sauce gut verkocht ist, so richtet man die Stücke Fische auf die Schüssel, die Bäuschel darauf, die Sauce sammt den Wurzeln darüber, und so zur Tafel.

541. Wie man gebratene Fische, Hechte und Karpfen einmarinirt.

Man nimmt Hechte oder Karpfen, schuppet sie, nimmt sie aus, und salzet sie gut ein; gibt Pfeffer und allerlei Gewürz, auch

schnittene Zwiebeln und Limonienschalen darauf, schneidet sie in
hörige Stücke, gibt sie in eine irdene Bratraine, welche gut mit
utter bestrichen ist, und bratet sie in einer Röhre, wie einen
raten. Sie sind sehr schnell gebraten, und geben selbst eine Sauce.
ann nimmt man sie heraus, gibt sie in einen Topf von Erde
er Stein, die Sauce darüber, und so viel Weinessig, daß die
ische bedeckt sind, gibt einen Deckel darauf, und behält sie in
nem frischen Orte zum ferneren Gebrauche auf.

542. Wie man einen Lachs zur dauerhaften Aufbewahrung abkocht.

Nachdem der frische Lachs aufgemacht, ausgenommen und
in ausgewaschen ist, so wird der Kopf abgeschnitten und gespal-
t. Uebrigens werden von dem ganzen Lachs, wenn derselbe
cht gar zu groß ist, nach der Quer lauter zwei Finger breite
tücke geschnitten, jedes Stück mit Bast zusammen gebunden, und
ers Kreuz recht gut eingesalzen. Dann wird auf einen Lachs
n zwölf bis vierzehn Pfund eine große Raine oder Casserolle
it zwei Maß Wein aufgesetzt, dazu ein Maß Weinessig, eine
and voll Salz, ein Loth Nelken, zwei Loth Pfeffer, ein Loth
ngwer, ein Loth Neugewürz, von einer Citrone die Schale und
ht Lorbeerblätter. In diesen Sud legt man die gebundenen
tücke Lachs, und kocht dieselben alle gut aus, nimmt sie ganz
hutsam heraus, gibt sie sogleich in dasselbe Geschirr ganz fest
issend hinein, und zuletzt den Sud darüber, womit der Fisch be-
ckt seyn muß. Auf solche Art erhält er sich in einem guten
eller lange, und wird allezeit mit Essig und Oel kalt gegeben.

543. Päng von Hecht.

Man nimmt einen Hecht von zwei Pfund, zieht die Haut
nz davon ab, löset die Gräten davon aus, und hackt das
ebrige zu einer feinen Farce. Wenn es sehr fein gehackt ist, so
mmt man um zwei Kreuzer in Milch geweichte und gut aus-
drückte Semmeln dazu; auch macht man von einem halben
ierling Butter und vier Eiern ein Eingerührtes, und gibt es
ch unter die Farce, dazu etwas Salz und Muskatblüthe; wenn
les dieses vermengt ist, so stoßt man es im Mörser, bis es so
in ist, daß man es durch ein Sieb streichen kann. Ist die

Farce durchgestrichen, so wird sie noch mit vier Loth Butter und vier Eierdottern fein abgerührt, in eine dazu passende, gut mit Butter ausgeschmierte Form und in siedendes Wasser gestellt; ferner läßt man sie, gut zugedeckt, im Dunste aufgehen. Ist sie aufgegangen, so stürzt man sie aus der Form auf die Schüssel, und gibt eine gute Limoniensauce nach Nro. 121, oder eine Butter-Sauce mit Champignons darüber, und dann zur Tafel.

544. Gekochte Schildkröten mit Limonien-Sauce.

Man legt den Schildkröten ein glühendes Eisen auf den Rücken, oder auf die obere Schale, so lange, bis sie den Kopf und die vier Füße herausstrecken, diese schneidet man ihnen dann so geschwind als möglich ab, setzt die Schildkröten, wenn sie ausgeblutet und rein gewaschen, in frischem Salzwasser zu, läßt sie so lang sieden, bis die Schale aufzumachen ist, welches man öfter probiren muß; dann nimmt man die beiden Schalen weg, und die Schildkröte heraus, zieht ihr so gut als möglich das braune Häutchen ab, nimmt das Innere heraus, zertheilt es in beliebige Stücke, macht eine gute Limonien-Sauce nach Nro. 121, und legt die Schildkröte hinein, läßt sie noch damit aufkochen, und gibt sie zur Tafel. Man kann auch nach Geschmack eine Petersilien-Sauce nach Nro 129 darüber machen.

545. Schildkröten im Blute zu kochen.

Die Schildkröten werden auf die nämliche Art zubereitet, wie die vorigen, nur daß eine braune kurze Sauce mit einem Stück Zucker gemacht wird, worin die Schildkröten aufgekocht werden. Hierauf wird das Blut darein gegeben, und man richtet sie nach wiederholtem Aufkochen an.

546. Schildkröten zu backen.

Nachdem dieselben wie die vorigen gesotten, geputzt und zertheilt sind, wird von warmem weißen Bier, ein paar Eiern und Mehl ein ganz dünner Teig gemacht, die Schildkröten darein getaucht, und aus der Butter gebacken.

Dreizehnte Abtheilung.

Von Farcen, Pasteten und Sulzen.

a) Farcen.

547. Französische Farce von Kalbfleisch zu machen.

Man nimmt gutes mageres Kalbfleisch; vom Schenkel oder Schlegel ist es am besten. Auch nimmt man Nierenfett darunter, wenn es zu haben ist, ferner etwas Zwiebel und Citronenschalen. Dieß alles wird mit dem Schneid- oder Wiegemesser recht fein zusammengeschnitten. Auf ein Pfund Kalbfleisch wird von einer Kreuzer-Semmel die Rinde abgeschält, und dieselbe in Milch eingeweicht; diese wird, wenn sie weich ist, ausgedrückt, und auch darunter geschnitten. Wenn es ganz fein ist, werden die noch übrigen Fasern oder Häutchen davon herausgestreift; dann kommt es in einen Mörser, wo es recht fein gestossen wird. Von drei Eiern, einem kleinen Stück Butter, und etwas wenig Milch oder Wasser, wird ein weiches Eingerührtes gemacht, und ebenfalls darunter gestossen. Nun nimmt man die Farce aus dem Mörser, und verwendet sie zum gehörigen Gebrauche. Mit Eiern kann dieselbe auch noch abgerührt werden, je nachdem man sie zu einer Speise gebraucht.

548. Eine gute Pasteten-Farce zu machen.

Man nimmt einen guten Lungen- oder Lenden-Braten, zieht die Haut ab, und streift das Häutige davon aus. Das Fleisch schneidet man recht fein mit einem Pfund Speck zusammen. Wenn es fein ist, werden um 4 Kreuzer abgeschälte und in Milch geweichte Semmeln, gut ausgedrückt, darunter geschnitten. Von 6

Eiern und ein paar Löffel voll Wasser wird ein Eingerührtes gemacht, und auch darunter gemischt. Auch werden 4 Loth Sardellen sauber geputzt; man nimmt eine Zwiebel, von einer Citrone die Schalen, auch riechende Kräuter, wenn man sie hat, als: Basilikum, Thymian. Alles fein geschnitten und unter die Farce gemischt und gesalzen; würzen kann man es mit Pfeffer oder mit Nägeln.

549. Farce von Hühnern oder Geflügel.

Diese wird auf eben dieselbe Art, wie in Nro. 547. erwähnt wird, zubereitet; nur daß noch das Brustfleisch von dem nämlichen Geflügel dazu genommen wird, und daß Zwiebel und Citronenschalen dabei weggelassen werden können. Nöthigenfalls kann statt dessen kleingeschnittenes Petersilienkraut darunter kommen. Statt des Fettes kann man auch Butter dazu nehmen. Sonst Alles wie in Nro 547.

550. Wild-Farce zu machen.

Dazu werden die Lendenbraten von einem Hirschen oder Rehe genommen; ist's aber ein Hase, so nimmt man davon ein Stück aus dem Rücken. Dieses wird so fein als möglich zusammengeschnitten, etwas Speck, Zwiebel, Citronenschalen und etwas Sardellen, auch einige wohlriechende Kräuter, als: Thymian oder Basilikum, wie auch eine in Essig oder Wein geweichte, dann ausgedrückte Semmel darunter geschnitten; man kann auch Leber von Geflügel darunter nehmen. Das Eingerührte wird nicht dazu genommen, sonst aber alles fein im Mörser gestossen, wie Voriges, und dann erst zum gehörigen Gebrauch zubereitet.

551. Hachis zu machen.

Hierzu nimmt man allemal ein gekochtes, gebratenes oder aufgedünstetes Kalbfleisch, welschen Hahn oder junge Hühner; dieses wird recht fein zusammen geschnitten; auch können Zwiebeln, Limonienschalen, Petersilienkraut, Champignons oder Maurachen, und gute Schinken darunter geschnitten werden. Vom Gebrauche dieses Hachis selbst, und wo dessen Gebrauch am schicklichsten anzubringen ist, ist bereits erwähnt worden.

552. Ragout zu machen.

Man nimmt Kälberpries und Kalbseuter; diese werden im Wasser oder in Fleischsuppe blanchirt oder übersotten; sodann werden hievon ganz kleine, gleiche, viereckige Stückchen geschnitten; auch kann man weich gesottenen Obergaum darunter schneiden, oder, wenn man es hat, Leber und Magen vom Geflügel, dann Krebsschweife und Spargel dazu thun. Sodann legt man dieses in einen Tiegel, stäubt ein wenig feines Mehl daran, gibt etwas gute Fleischbrühe dazu, und so läßt man es ganz einkochen. Wie die Säure oder der Geruch hier anzubringen ist, ist bei den verschiedenen Speisen, zu welchen dieses Ragout gebraucht wird, angemerkt worden.

553. Eine Salmi von Champignons zu machen.

Gehört die Salmi zu Rebhühnern oder Schnepfen, so müssen 2 von denselben gespickt, und mit einem Glas Wein, und eben so viel guter Jus-Suppe recht ausgekocht werden. Sind sie jung, so dürfen sie nur im Saft, sind sie alt, so müssen sie mürbe gekocht werden. Dann legt man sie aus dem Sude, und deckt sie gut zu; in den Sud gibt man um 1 Kreuzer in Butter geröstete Semmelbröseln, und eine gute Hand voll fein geschnittene Champignons. Man läßt alles kurz einkochen, richtet es an, und die Schnepfen oder Rebhühner darauf.

554. Eine Salmi zu machen.

Diese kann aus verschiedenem Federwildpret, besonders von Rebhühnern, gemacht werden. Es werden nämlich 3 Rebhühner ganz im Saft gebraten; wenn dieß geschehen, wird hievon die Brust, auch die vorderen und hinteren Schenkel, herausgeschnitten; das übrige Gerippe und Beinwerk wird im Mörser zusammengestossen, und endlich in Schmalz gebackene Semmelschnitzeln dazu gethan; dieses läßt man zusammen in rothem Weine aufkochen, und schlägt es durch ein Sieb, damit das Beinwerk herauskommt; dieses ist dann die Salmi. Will man dieselbe zum ferneren Gebrauche dicker haben, so kann man eine ausgestreifte Kälbermilz nehmen, dann ein wenig Leber, Zwiebel, Citronenschalen, und etwas wohlriechende Kräuter; alles zusammen fein geschnitten, und unter die Salmi gemischt. Will man

sie von Schnepfen machen, so nimmt man auch den Schnepfenkoth darunter; würzen kann man es mit Gewürznägeln.

555. Beschamell zu machen.

Man läßt ¼ Pfund Butter in einem Tiegel zergehen, gibt dann so viel Mundmehl darein, daß es einem Teige ähnlich wird; dieses darf aber gar nicht braun werden, sondern es muß das Mehl so viel anlaufen, bis es schäumet; dann gibt man eine gute süße Milch oder Rahm daran; zu diesen kann aber keine Quantität bestimmt werden, sondern man nimmt nach Beschaffenheit, so wie es zu einer Speise erforderlich oder gebraucht wird. Gehört dasselbe zu einem Auflauf oder Gebackenen, so muß es immer etwas dicker bleiben, fast wie ein Brandteig; in anderen Fällen aber darf es auch öfter sehr dünn mit Milch gemacht werden, und sehr lange kochen, dessen Zubereitung zum ferneren Gebrauche schon noch angemerkt wird.

b) Pasteten.

556. Butterteig zu machen.

Man nimmt ein Pfund frische und gut gewaschene Butter, die abgetrocknet wird, nimmt sodann auch ein Pfund gutes Mundmehl, theilt dieses in zwei Theile ab, jedoch zu einem Theile etwas mehr, als zum andern. Die größere Hälfte nimmt man auf ein großes Nudelbrett, macht davon und von vier Eierdottern, etwas sauerem Rahm und Wein einen Teig, gleich einem weißen Brodteige, salzt ihn, und macht ihn mit einem starken Messer an, streicht ihn immer mit dem flachen Messer auseinander, und wieder zusammen, bis der Teig ganz fein wird; sodann putzt man den Teig sauber mit dem Messer vom Brett ab, macht dieses recht rein, und stäubt Mehl darauf, macht den Teig zu einem runden Ballen, schlägt ihn in ein Tuch ein, und legt ihn an einen kühlen Ort; indessen nimmt man die Butter, und die geringere Hälfte Mehl, walzet beides so lange ab, bis es ganz blättrich, und zu einem viereckigen Flecke wird. Dann legt man den Teig wieder auf das Brett, nachdem es vorher wieder sauber abgeputzt worden, walzet ihn sodann zweimal so groß aus, als

Butter ist, legt dann auf eine Hälfte Teig die Butter darauf
d schlägt die andere Hälfte ganz ordentlich darüber, drückt auf
en Seiten den Teig zusammen, damit man von der Butter
hts bemerkt, walzet den Teig sodann nach der Länge oder
eite, so dünn als möglich, schlägt ihn dreifach zusammen. So
lzet man ihn drei- oder viermal, und schlägt ihn ganz ordent-
), einmal von der Breite, und einmal nach der Länge, aber
esmal dreifach, zusammen, läßt den Teig, wenn es möglich
eine Viertelstunde an einem kühlen Orte stehen, und macht
aus Pasteten oder Krapfeln. Die glatte Pastete mit Ragout
rd auf folgende Art gemacht:

Man walzet den Teig einen Finger dick in die Länge, schnei-
sodann in der Runde ein Blatt aus, so groß man die Pa-
e haben will, legt sie auf ein Blech, oder auf eine flache
stetenschüssel, bestreicht den Rand dieses Teiges rings herum
Wasser, legt von der nämlichen Größe wieder ein Blatt
n Teige darauf, in deren Mitte mit einem warmen Messer in
Runde so groß eingeschnitten wird, als man die Oeffnung der
stete haben will; man bestreicht sodann den Rand wieder, und
von der nämlichen Breite einen dritten Rand von diesem
ge darauf, damit der Teig von außen dreifach, von innen
r nur doppelt liege. Man bestreicht dann die ganze Pastete
Eiern, und schneidet den Rand rings herum mit einem war-
ı Messer zackicht ein, setzt sie in ein Backöfchen, welches gut
geheizt ist, und doch abgestanden hat, bäckt sie eine Stunde,
wenn sie nicht mehr schäumt, so ist es ein Zeichen, daß sie
gebacken ist, welches bei jedem Butterteig im Backen beobach-
werden muß. Bei dem Anrichten schneidet man den runden
kel, welchen man im zweiten Blatte eingeschnitten, heraus,
gibt ein selbst beliebiges Eingemachtes hinein, legt den Deckel
)er darauf, und gibt sie zur Tafel.

557. Butterteig auf andere Art.

Eine andere Gattung von Butterteig, welcher zu Krapfeln,
leinen Torten und süßen Füllen noch besser ist, macht man
folgende Art. Man nimmt Butter und Mehl von gleichem
ß und Gewicht, nimmt das Mehl, aber doch nicht alles, auf
Brett, und läßt so viel übrig, als man zum Aufstauben

braucht. Ist es ein Pfund Mehl, so nimmt man vier Eierdotter und süßen Rahm, macht den Teig, wie den vorigen an, arbeitet ihn ganz fein ab, walzet ihn einen Messerrücken dick aus, schneidet die Butter, nachdem sie rein gewaschen und gut abgetrocknet ist, auf die Hälfte des Teiges in dünne Schnitzen; die andere Hälfte schlägt man darüber, walzet den Teig übrigens wie den vorigen, drei oder vier Mal, und schlägt ihn jedes Mal dreifach zusammen. Bei Bearbeitung des Butterteiges ist Geschwindigkeit vorzüglich anzurathen, damit er sich nicht unter den Händen erwärme, sondern schnell aus der Hand gehe; denn nur dann wird er gehörig auflaufen, und nicht durchschlagen. Auch soll man den Teig niemals umwenden, sondern immer ein wenig Mehl darauf streuen; will man ihn vom Brett hin- und herrücken, so schlägt man ihn über die Walze.

NB. Will man eine eingeschlagene Pastete machen, so macht man den Teig auf die erstere Art; man macht einen Boden auf eine Pastetenschüssel oder auf ein Blech, so groß man die Pastete machen will; ferner macht man einen runden großen Ballen von Tüchern oder Papier, und legt ihn in die Mitte des Bodens, bestreicht den Rand herum mit Eiern, und walzet sodann den anderen Teig einen Finger dick aus, schlägt diesen Fleck über den Ballen, und drückt ihn von unten gegen den Rand; ist sodann die Pastete schön rund formirt, so bestreicht man sie ganz mit Eiern, rollt von dem übrigen Teig mit einem Krapfenrädchen schmale Streifen aus, und ziert die Pastete rings herum nach Gefallen damit. An dem Rande wird sie gleichfalls rings herum mit einem warmen Messer eingezackt, und so, wie die vorige, gebacken. Wenn sie ausgebacken ist, so schneidet man von oben einen Deckel so groß auf, daß man den eingelegten Ballen herausnehmen kann; man gibt statt dessen ein Eingemachtes nach Belieben hinein, legt den Deckel wieder darauf, und gibt sie zur Tafel.

558. Eine Pastete von mürbem Teig mit Farce.

Zu einem Pfund Mehl nimmt man ein halbes Pfund Butter und ein Viertelpfund Schmalz, und wirkt beides blattweise oder in kleinen Stückchen in das Mehl; sodann werden vier Eierdotter und ein ganzes Ei genommen, und zum Uebrigen; was noch zur Herstellung des Teiges an Flüssigkeit erforderlich ist, nimmt man

saueren Rahm; dieß alles wird gesalzen, und der Teig damit angemacht, jedoch wieder ein wenig fester und geschwinder zusammen gemacht, als ein Butterteig. Hierauf macht man eine Wildfarce nach Nr. 550, und will man Schnepfen oder Rebhühner in die Pastete geben, so überbratet man dieselben in Saft, zergliedert oder viertheilt sie, legt einen Boden von fingerdickem Teig auf die Schüssel, gibt erstlich die Hälfte von der Farce darauf, legt das Gebratene nebst dem Saft und etlichen Limonienschalen hinein, gibt auch die andere Hälfte Farce darüber, und bedeckt es damit. Man formirt nun die Pastete ganz rund, deckt sie ebenfalls wieder mit Teig, wie die vorige, zu, verpicht sie aber auf dem Boden gut, damit der Saft nicht auslaufe; man zieret sie auf eben die Art mit Teig, und backt sie, wie die vorige, nur etwas länger.

559. Eine Casserolle- oder Wachsstockpastete.

Der Teig wird hierzu auf diese Art, wie zu jener Nr. 558, gemacht. Man walzet ihn, und schmiert mit Schmalz eine Casserolle gut aus, so groß man sie braucht, besäet sie mit geriebenen Semmelbröseln, und füttert sie ganz mit diesem Teige aus, hernach die innere Ausfütterung von Papier, wie vorhin nach Nr. 557 gemacht, darein, deckt sie von oben wieder mit diesem Teige zu, bestreicht sie mit Eiern, zieret sie mit Teig nach Belieben, und backt sie in der Röhre oder in einem Ofen, nur nicht so lange, wie die vorige. Wenn sie gebacken ist, wird sie aus der Casserolle herausgestürzt, der Deckel und die Ausfütterung abgenommen, und ein Eingemachtes von Tauben oder Hühnern, in Blut gedünstet, oder mit Salmi, nach Nr. 554, hinein gegeben.

Bei der Wachsstockpastete findet der Unterschied statt, daß der Teig unter der Hand ganz dünn, gleich einem Regenwurm ausgedreht wird. Wenn die Casserolle gut ausgeschmiert ist, fängt man in der Mitte des Bodens an, und legt den ausgedrehten Teig ganz fest zusammen hinein, fährt immer rings herum fort, bis die Casserolle ganz ausgelegt, und gleich einem Wachsstock formirt ist; füttert das Innere ferner aus, wie die vorige, macht den Deckel mit glattem, dünnem Teige, dann erst einen von aus-

gedrehtem Teige darauf. Wenn die Pastete gebacken und herausgestürzt ist, nimmt man von oben den Deckel ab, das Futter heraus, füllt sie mit Eingemachtem nach Belieben, deckt sie zu, und gibt sie zur Tafel. Diese Pastete muß einem Wachsstocke ähnlich sehen.

560. Eine farcirte Casserollepastete.

Es wird ein mürber Teig nach Nr. 558 gemacht, eine dazu gehörige Casserolle genommen, mit Fett ausgeschmiert, und mit Teig ausgefüllt nach Nr. 559. Hernach wird eine gute Pasteten-Farce nach Nr. 548 gemacht. Mit dieser Farce wird die ausgefütterte Casserolle zwei Finger dick ausgeschmiert. Man bereitet aber zuvor einen besonders eingemachten, in Stücke geschnittenen, und mit Sauce gedünsteten Lungenbraten, oder einen Hasen, oder was immer beliebt, gibt in die Mitte der Farce das Eingemachte hinein, bedeckt es wieder mit Farce, und von oben abermals mit mürbem Teige. Man macht auch von einem ausgerädelten Teige ein Gitter, oder sonst eine Verzierung darauf, bestreicht es mit Eiern, und backt es eine Stunde. Wenn die Pastete groß ist, kann man sie auch länger in eine Röhre oder in einem Backofen backen. Ist sie gebacken, so stürzt man sie heraus wendet sie wieder um, und gibt sie so zur Tafel.

561. Eine kalte Pastete mit Wild oder Kalbsfarce.

Man nimmt vier Pfund Mehl auf ein Brett, macht in der Mitte desselben ein Loch, siedet ein halbes Pfund Butter in einer halben Maß Wasser auf, und wenn es gut siedet, macht man den Teig damit an, schlägt auch zwei oder drei Eier darein, und salzet ihn. Dieser Teig muß so fest angemacht werden, als es nur möglich ist, und man darf dabei keineswegs annehmen, als ob die angegebene Quantität Wasser nothwendig verbraucht werden müsse, weil es hierbei nur auf die Güte des Mehls ankommt, ob mehr oder weniger Flüssigkeit erfordert werde. Man macht den Teig gut zusammen ab, gleich einem Brodteige; wenn er ganz fein ist, schlägt man ihn in ein Tuch ein, und läßt ihn ruhen; indessen macht man eine Farce von Reh-Lendbraten, oder von einem frisch geschossenen Hasen, nimmt das Fleisch da-

von, nebst einem Pfund frischen Speck, einem Viertelpfund sauber geputzter Sardellen, Zwiebel, Schalotten, Limonienschalen, etwas Thymian und Basilikum, macht dieses zusammen zu einer recht feinen Farce, welche gut ausgestreift werden muß, nimmt ein Glas rothen Wein, wie auch vier oder fünf Eierdotter dazu, und sonach eine schöne fette Gans oder einen guten Indian, schneidet davon am Rücken die Haut auf, und löset das Gerippe auf die Art heraus, wie bei der Henne nach Nr. 308, nur mit dem Unterschiede, daß bei diesem das Brustfleisch an der Haut bleiben muß, und das Bein davon abgelöset wird; übrigens wird die Gans oder der Indian, mit der beschriebenen Farce eingefüllet, auch etwas von gekochten Trüffeln oder Champignons, dann die Leber von der Gans oder von dem Indian schnittenweise darunter gegeben. Der Teig wird wieder auf das Brett genommen, und in der Mitte desselben mit der Hand ein Loch gemacht. Vorher muß aber so viel Teig, als man zum Deckel braucht, weggenommen werden. Der Teig kommt auf einen Bogen Papier, und wird von innen immer mit der Faust auseinander gedrückt, und in die Höhe gezogen, bis er einen runden oder länglichen tiefen Suppentopf formirt; nur muß der Teig beim Boden so, wie an der Seite, einen starken Finger dick bleiben. Wenn die Pastete gut formirt ist, wird erstens der Boden dick mit der Farce belegt, sodann die ausgelöste und farcirte Gans oder der Indian darauf gethan, mit der übrigen Farce zugedeckt, und von oben wieder mit den Speckschnitten bedeckt; der Rand von der Pastete wird mit Eiern bestrichen, und von dem übrigen Teige ein Deckel darauf gemacht. Dann nimmt man ein dazu bestimmtes Zwickeisen, welches einer kleinen Zange ähnlich ist, und zwickt den Teig rings herum ganz zierlich aus, damit die Pastete ganz gekraust aussieht; man bestreicht sie ebenfalls am Deckel mit Eiern, und backt sie in einem gut ausgeheizten und abgestandenen Ofen drei oder vier Stunden lang. Indem man sie aus dem Ofen nimmt, so sorgt man, daß sie nicht zerbreche; sonst würde der beste Saft davon auslaufen. Ferner macht man oben an den Deckel eine kleine Oeffnung, schüttet ein starkes Glas Wein hinein, und stellt sie in die Zugluft, damit sie bald abkühle; ehe sie aber ganz kalt wird, macht man indessen ein gutes Consumé oder Gelee von ausgelösten Beinen, ein paar Kälberfüssen, einem

Pfund mageren Rind- und eben so viel Kalbfleisch, etwas Wurzeln, und Zwiebeln, mit Gewürznägeln besteckt, läßt dieses zusammen eine Weile dünsten, und füllet sodann gute Rindssuppe darauf, auch ein wenig Jus-Suppe, damit sie ganz bräunlich wird, läßt sie ganz kurz einkochen, seihet sie durch ein Tuch, damit sie klar wird und sulzet, gibt sie sodann, ehe sie sulzet, in die Pastete bis auf zwei Finger hoch über die Farce, und läßt sodann alles gänzlich auskühlen. Hält man diese Pastete in einem kühlen und luftigen Orte, so kann man ein paar Wochen davon essen. Pfeffer und Gewürznägeln können unter die Farce gegeben werden. Mit der einheimischen Farce wird es auf folgende Art gemacht: Es wird von einem Kalbsschlegel drei Pfund Fleisch, ein Pfund Speck oder Mark, Zwiebeln, Schalotten und etwas Thymian genommen, und davon eine schöne Farce gemacht, von zwei Kreuzersemmeln die Rinde abgelöset, in guter Fleischsuppe geweicht, dann Salz und Pfeffer nebst etlichen Eierdottern dazu gethan, und die Sauce von einem Kalbsbraten zum Verdünnen genommen; sodann werden etliche Schnepfen oder Rebhühner ganz in Saft überbraten, und, ganz oder geviertheilt, zwischen die Farce in die Pastete gegeben. Champignons oder Trüffeln kann man desgleichen darunter mischen. Sonst verfährt man mit der Pastete, wie vorhin gemeldet worden.

562. Eine kalte Pastete mit Auerhahn.

Man macht einen harten Pastetenteig nach Nr. 561 und formirt eine Pastete auf vorgemeldete Art. Der Auerhahn, nachdem er geputzt und ausgenommen ist, wird am Rücken aufgeschnitten, und alles Gerippe davon herausgenommen; die Brust wird dann mit Speck durchzogen. Uebrigens wird der Auerhahn mit Salz, Pfeffer, gestossenen Nägeln und riechenden Kräutern, eingerieben, und über Nacht in dieser Marinade stehen gelassen. Hernach wird eine Pastetenfarce nach Nr. 548 gemacht, und die ausgemachte Pastete damit ausgefüttert; dann der marinirte Auerhahn in die Mitte gelegt, wieder mit Farce ganz bedeckt, einige Schnitze guten rohen Schinkens und ein gehöriger Deckel von Teig nach Nr. 561 darauf gelegt, und gebacken. Von dem übrigen Gerippe und den Knochen kann man auch eine Gelée oder

Sulze bereiten, und wenn die Pastete ausgekocht ist, sie zur Tafel geben.

563. Eine harte Schüsselpastete.

Man macht einen harten gebrühten Teig nach Nr. 561, aber man nimmt nur die Hälfte so viel Butter dazu. Uebrigens wird der Teig sehr fest, wie der vorige angemacht. Ist derselbe ein wenig abgestanden, so walzet man ihn einen starken Finger dick, und schneidet davon eine runde Platte aus, so groß man die Schüssel-Pastete haben will. Von außen bestreicht man die Platte rings herum mit Eiern. Dann macht man in der Runde einen stehenden Ranft, so hoch man ihn braucht, und pappet von unten die beiden Theile gut zusammen. Den Ranft von außen herum bestreicht man ebenfalls mit Eiern, und belegt denselben recht zierlich mit ausgeschnittenem Teige, bestreicht ihn abermals mit Eiern, und läßt ihn einige Stunden vor dem Backen abtrocknen. Hernach backt man ihn im Backofen ganz offen. Wenn er eine Stunde gebacken hat, nimmt man ihn heraus, und füllet ein Ragout oder ein Eingemachtes nach Belieben hinein. Es können Hühnlein, Tauben, Kalbs- oder Lammfleisch seyn. Dann gibt man es zur Tafel. Der Teig hievon wird nicht gegessen.

564. Eine Farcepastete.

Es wird eine gute Kalbsfarce nach Nr. 547 gemacht, und mit ein paar Eiern verrührt. Man macht desgleichen ein Ragout, von Brause und Euter, fricassirt dieses mit ein paar Eierdottern und mit Limoniensaft, macht einen mürben Teig nach Nr. 558, nimmt eine Pastetenschüssel, und belegt den Boden derselben mit fingerdickem Teige, gibt sodann in die Mitte die Hälfte von der Farce darüber, formirt es ganz rund, rollt von dem übrigen Teige fingerbreite Streifen mit dem Krapfenrädchen aus, und legt sie über die Farce gleich einem Gitter, bestreicht es mit Eiern, und backt es in der Röhre oder im Ofen. Eine Stunde vorher, ehe man die Pastete zur Tafel gibt, kann man sie zwischen dem Gitter, wo die Farce heraus sieht, wechselweise mit Spargelköpfen und Krebsschweifeln bestecken, und gleich zur Tafel geben.

565. Eine Fleckelpastete mit Schinken.

Von dem geschnittenen Nudelteige nach Nr. 33 werden ganz kleine viereckige Fleckeln geschnitten, diese in Wasser abgesotten, und wieder mit frischem Wasser abgeschwemmt. Dann nimmt man ein Pfund guten mageren Schinken, hackt ihn recht fein, treibt ein Viertelpfund Butter pflaumig ab, gibt sechs Eierdotter, zwei ganze Eier, und ein Mäßel saueren Rahm darunter, nimmt sodann die Fleckeln und den aufgehackten Schinken, salzet alles, und füttert die Casserolle mit mürbem Teige nach Nr. 559 aus, dann gibt man das Gerührte darein, macht einen Deckel von Teig darauf, und backt es eine Stunde im Ofen. Wenn die Pastete ausgebacken ist, (welches man probiren kann, wenn man mit einem Messer hineinsticht) so stürzt man sie heraus, wendet sie wieder um, und gibt sie zur Tafel. Wenn man will, kann man ein Viertelpfund aufgeriebenen Parmesankäse darunter geben, und die Pastete ohne einen Teigdeckel backen.

566. Eine harte Pastete mit Maccaronen und Beschamell.

Man macht ebenfalls eine offene Schüsselpastete nach Nr. 563 von hartem Teige, macht auch ein Beschamell mit Jus nach Nr. 252, rührt ein paar Eier mehr daran, und überkocht große Maccaronen im Wasser, bis sie gehörig aufgegangen sind, seihet das Wasser rein ab, und rührt die Maccaronen unter das Beschamell, gibt noch ein paar Löffel voll gute Jus dazu, ein wenig Salz und eine Messerspitze Zimmet, rührt alles gut ab, füllt die offene Pastete damit an, bringt solche dann unzugedeckt in einen nicht zu heißen Backofen, läßt sie eine Stunde backen, und gibt sie gleich zur Tafel.

567. Eine Mailänder Maccaronen-Pastete mit Jus und Käse.

Man macht einen mürben Pastetenteig nach Nr. 558, bestreicht eine dazu gehörige Casserolle, und füttert sie mit diesem mürben Teig aus, kocht hernach große Neapolitaner-Maccaronen im Wasser weich, schwenkt sie mit kaltem Wasser ab, und seihet davon alles Wasser rein weg. Sind die Maccaronen ein Pfund,

so gibt man hernach eine halbe Maß sehr gute kräftige Jus-Suppe darauf, rührt auch ein halbes Pfund aufgeriebenen Parmesankäse darunter, gehörig viel Salz und ein wenig Muskatenblüthe, füllt die Pastete damit an, und macht von mürbem Teig einen Deckel darauf, bäckt sie wie eine andere Casserolle-Pastete, und gibt sie zur Tafel.

568. Pastete mit Kuttelflecken.

Nachdem die Kuttelflecke weich gesotten sind, werden sie ganz fein länglich geschnitten. Auf zwei Pfund Kuttelflecke nimmt man ein halbes Pfund frischen Speck, und schneidet ihn klein gewürfelt; dann läßt man den Speck mit fein geschnittenen Zwiebeln, Schalotten und grüner Petersilie in einem Tiegel anlaufen, gibt die Kuttelflecke nebst einem halben Mäßel saueren Rahm dazu, läßt alles dieses eine Weile zusammen kochen, schlägt drei oder vier Eierdotter und ein ganzes Ei darein, verrührt es damit, und läßt es abkühlen. Man füttert dann eine Casserolle mit mürbem Teig aus, wie vorhin gemeldet, und gibt das Gerührte, wenn es vorher gesalzen ist, hinein, bäckt es eben so, wie in Nr. 565 gemeldet und gibt sie zur Tafel.

569. Eine Kaiser-Pastete.

Man treibt ein Viertelpfund Butter recht flaumig ab, rührt 16 Eierdotter, einen nach dem andern darein, dann gibt man sechs Eßlöffel voll süßen Rahm und sechs gute Eßlöffel voll Mundmehl dazu. Wenn alles gut verrührt ist, schneidet man ein Kalbsries und Euter, welches gut blanchirt ist, gewürfelt auf, und rührt es ebenfalls darunter, wie auch feine Limonienschalen, etwas Muskatnuß und ein wenig Salz, füttert eben auch eine Reifschüssel oder flache Casserolle mit Butter- oder mürbem Teige aus, gibt das Gerührte hinein, und bäckt es ganz langsam eine Stunde in einem nicht zu heißen Ofen. Wenn sie ausgebacken ist, wird sie oben ganz zerspringen; dann stürzt man sie heraus, und gibt sie zur Tafel.

570. Kleine Butter-Pasteten mit Hachis oder Ragout.

Es wird ein Butterteig nach Nr. 556 gemacht, welcher einen starken Messerrücken dick ausgewalzt wird; dann werden mit

einem Glase oder mit einem eigenen Pastetenstecher runde Blätter abgestochen, welche zur Hälfte auf ein Blech gelegt, mit Eiern bestrichen, und zur anderen Hälfte mit einem kleineren Glase oder Stecher neuerdings ausgestochen werden. Von den nach diesen ausgestochenen kleinen Blättchen zurückgebliebenen Rändern legt man auf jedes der größeren Blätter einen, damit es hier den Rand und in der Mitte eine Höhlung formire, bestreicht sie wieder mit Eiern, und bäckt sie schön aus einer gut geheizten und abgestandenen Röhre heraus; die ganz kleinen Blättchen bäckt man auch besonders zu Deckeln, man macht ein gutes Hachis nach Nr. 551, oder ein Ragout nach Nr. 552, füllt solches in die Höhlung der Pastetchen, und bedeckt jedes derselben mit dem zugehörigen Deckel.

571. Süße Butterkrapfeln.

Man macht einen feinen Butterteig von 9 Loth Butter und 9 Loth Mehl mit 2 Eierdottern und weißem Wein gehörig, wie einen Butterteig an, und walzet ihn. Hernach werden mit einem runden Ausstecher Messerrücken dicke Blätter ausgestochen, und mit Eiern bestrichen. Dann wird Zucker mit Citronen abgerieben, hernach recht fein gestossen, jedes Blatt dick mit diesem Zucker bestreut und schnell aus einem heißen Ofen oder in der Röhre gebacken. Diese Krapfeln kann man zur Garnirung der Speisen nehmen, oder eigens auf einer Schüssel zur Tafel geben.

572. Hachiswandeln.

Man macht einen Butter- oder sonst einen mürben Teig, nimmt kleine kupferne oder blecherne Wandeln oder Modelle, je nachdem man die Formen hat, bestreicht sie gut mit Fett oder Schmalz, und füttert sie mit diesem Butter- oder mürben Teige aus. Man macht hierauf ein gutes Hachis von Kalbsbraten oder Gedünstetem mit Zwiebeln, Limonienschalen und Kapern, macht das Hachis, wie nach Nr. 551, verbindet es mit ein paar Dottern, und einigen Löffeln voll sauerem Rahm, füllt die Wandeln damit ein, deckt sie wieder mit Teig zu, bäckt sie eine halbe Stunde in einer Röhre, stürzt sie aus den Wandeln, stellt die obere Seite auf die Höhe, und gibt sie zur Tafel.

Das Hachis kann auch von Geflügelbraten, etwas Schinken und Austern gemacht, mit Limoniensaft gesäuert, und übrigens damit, wie mit dem vorigen, verfahren werden.

573. Eine Hachistorte.

Nachdem das Hachis, wie vorgemeldetes, gut zubereitet ist, wird ein Butterteig nach Nr. 556 gemacht, auf den Boden ein Messerrücken dickes Blatt vom Teig gelegt, so groß man die Torte haben will, und das Hachis, wenn es abgekühlt ist, einen Finger dick darauf gestrichen; dann werden von dem Teige mit dem Krapfenrade ausgerollte Stängel gemacht, und in der Form eines Gitters, desgleichen auch von außen ein Rand rund herum darauf gelegt; die ganze Pastete wird mit Eiern bestrichen und ganz schnell herausgebacken.

574. Schinkenwandeln.

Man nimmt Wandeln, so viel man für zwölf Personen nöthig hat, streicht und füttert sie mit Butterteig aus, nimmt ein Pfund guten, magern Schinken, hackt ihn recht fein zusammen, rührt ein Mäßel saueren Rahm mit sechs Eierdottern und vier ganzen Eiern ab, gibt gehackten Schinken und um einen Kreuzer geriebene Semmeln dazu, rührt alles gut ab, füllt die Wandeln damit, bäckt sie ganz geschwind aus der Röhre, stürzt sie heraus, und gibt sie zur Tafel.

575. Hachiswandeln auf eine andere Art.

Man nimmt kleine dazu bestimmte Wandeln, schmiert sie, und füttert sie mit Butterteig aus; hernach füllt man sie ganz mit Semmelbröseln aus, und bäckt sie. Indessen wird ein sehr feines Hachis von gebratenem Geflügelfleische nach Nr. 551 gemacht. Wenn dieses in der Butter angelaufen ist, wird gute Fleischsuppe, ein wenig Citronensaft, wie auch etwas feines Beschamell dazu gegeben; oder man legirt es mit ein paar Eierdottern, gibt die Semmelbröseln rein aus den Wandeln, und füllt das Hachis davon ein, bäckt besonders vom Butterteige Blätter, so groß, als die Wandeln, bedeckt dieselben damit, und gibt sie zur Tafel.

576. Ragoutwandeln.

Man nimmt um zwei Kreuzer Mundsemmeln, löset die Rinde davon ab, schneidet sie sodann ganz klein gewürfelt auf, quirlt acht Eierdotter und ein Mäßel süßen Rahm in einem Topfe ab, und gibt es an die aufgeschnittenen Semmelbröckeln, macht von zwei Kalbspriesen und zwei Eutern, welche gut blanchirt sind, ein Ragout nach Nr. 552, und gibt es auch darunter. Man kann auch klein geschnittene Krebsschweifeln und Spargel, oder Karfiol darunter geben, mischt alles dieses, wenn es gesalzen, gut untereinander, füttert Wandeln oder Modelle, so viel man braucht, mit Butterteig aus, füllet das Abgerührte ein, stellt sie mit dem Teige zugedeckt in die Röhre, bäckt sie, stürzt sie alsdann heraus, und gibt sie zur Tafel.

577. Kalbskopfwandeln.

Wenn ein Kalbskopf weich gesotten ist, löset man das Fleisch von den Knochen ab, und schneidet es klein gewürfelt auf; dann rührt man ein starkes Mäßel saueren Rahm in einer Schüssel ab, gibt acht Eierdotter darein, und von vier Eiern schlägt man das Weiße zu Schnee, und rührt es ebenfalls darunter; man gibt ferner vier Löffel voll Mundmehl dazu, salzet alles, gibt fein geschnittenes Petersilienkraut und Schnittlauch darein, füttert wieder so viele Wandeln, als man für zwölf Personen braucht, mit Butterteig aus, füllt sie mit dem Abgerührten ein, und backt es unzugedeckt in der Röhre eine halbe Stunde lang; dann gibt man sie, wie die vorigen, zur Tafel.

578. Nierenwandeln.

Man macht ein Beschamell nach Nr. 555, rührt dieses mit acht Eierdottern und mit dem Schnee von sechs Eiern recht flaumig ab, schneidet eine fette gebratene Kalbsniere würflich, rührt sie nebst Salz und fein geschnittenen Limonienschalen darunter, und verwendet dies zur Fülle in die Wandeln, die übrigens, wie die vorigen, behandelt werden.

579. Crême-Wandeln.

Nachdem man zwölf oder vierzehn Wandeln gut ausgeschmiert, und mit Butterteig ausgefüttert hat, drückt man weiches Papier

gut zusammen, in der Form, daß man die ausgefütterten Wandeln damit überfüllen kann, gibt auch einen Deckel von Butterteig darüber, und backt sie, nachdem sie vorher mit Eiern bestrichen worden, kühl aus der Röhre. Wenn sie ausgebacken sind, nimmt man den Deckel ab, das Futter heraus, und macht indessen eine Limonien-Crême dazu. Man nimmt eine Maß süßen Rahm, rührt zehn Eierdotter mit vier Löffel voll Mundmehl fein ab, gibt den süßen Rahm dazu, wie auch ein Viertelpfund Zucker, welcher vorher auf vier Limonien gut abgerieben worden ist. Dieses rührt man auf einer Glut ab, bis es anfängt dick zu werden, füllt sodann die ausgebackenen Wandeln damit, deckt sie wieder mit dem Deckel zu, läßt sie noch einige Minuten in einer Röhre, bis die Crême ganz dick ist, und dann gibt man sie, wie die vorigen zur Tafel. Man kann auch statt Limonien-Crême Chocolade- oder Vanillecrême darein geben. Bei der Chocoladecrême werden, anstatt den Zucker an Limonien abzureiben, zwei Tafeln Chocolade fein aufgerieben, und darunter gerührt; bei der Vanillecrême wird nur ein Stängel Vanille fein gestossen, und mit der Crême verkocht.

580. Erdäpfelwandeln.

Es werden etliche gute mehlige Erdäpfel gesotten, abgeschält, und auf einem Reibeisen aufgerieben; sodann wird ein Viertel-Pfund fein gestossener Zucker mit acht Eierdottern in einem Hafen abgetrieben, das Klare von diesen acht Eiern zu Schnee aufgeschlagen, und, nachdem die Eierdotter eine halbe Stunde gerührt sind, so gibt man den Schnee darunter, und rührt beides zusammen ein wenig; dann gibt man ein halbes Pfund von den aufgeriebenen Erdäpfeln dazu, rührt die Masse abermals ein wenig, und gibt ein halbes Quintel gestossenen Zimmet darein, schmiert die Wandeln, so viel man deren braucht, gut mit Butter aus, und besäet sie mit fein geriebener Semmel, füllt jedes mit dem Abgerührten nicht ganz voll an, und backt es ganz kühl aus der Röhre. Wenn sie ausgebacken sind, stürzt man sie heraus, und gibt sie, warm oder kalt, mit ein wenig Zucker bestreut, zur Tafel.

581. Erbsenwandeln.

Man siedet ein Mäßel Erbsen ganz weich, daß man das Mark davon durchschlagen kann, treibt ein Viertelpfund Butter

flaumig ab, rührt ein halbes Pfund von diesem durchgetriebenen Erbsenmark darunter, rührt acht Eierdotter darein, und von sechs Eiern den Schnee, um einen Kreuzer feine Semmelbröseln, Zucker und Zimmet nach Belieben darein, schmiert die Wandeln mit Butter aus, und bestreut sie mit Bröseln, gibt das Gerührte hinein, ohne sie jedoch damit ganz voll zu machen, backt sie, wie die vorigen, und gibt sie zur Tafel.

582. Kleine Krebspasteten oder Wandeln.

Man macht ein Krebsschöttel nach Nr. 102, auch ein Viertelpfund Krebsbutter nach Nr. 107, rührt diesen recht flaumig ab, und das Schöttel darunter, schlägt sechs Eierdotter und drei ganze Eier darein, rührt alles recht flaumig ab, gibt noch um einen Kreuzer geriebene Semmel hinzu, und salzet es; dann nimmt man einen Butter- oder anderen mürben Teig, walzet Flecken, einen Messerrücken dick, aus, breitet ihn auf ein Blech, stellt die Form darauf, drückt sie in den Teig ein, und gibt ein wenig von dem Gerührten darein. Sodann wird ein Ragout von Pries und Krebsschweifeln mit einem Dotter legirt, oder darauf wieder von dem Gerührten so viel gegeben, daß die Form nicht ganz voll, endlich nicht zu heiß aus der Röhre gebacken wird. Wenn man will, kann man auch dieses Ragout, oder nur kleingeschnittene Krebsschweifeln allein, darunter rühren, und in ausgefütterten Wandeln backen, wie die vorigen. Wenn sie gebacken sind, schneidet man den Teig um die Form ab, und zieht letztere heraus, gibt das Gebackene auf die Schüssel, und warm zur Tafel.

583. Wandeln von grünen Erbsen.

Man nimmt eine halbe Maß feine grüne Erbsen, dünstet sie recht weich in Butter, gibt zuletzt ein Stückchen Zucker und eine halbe Maß süßen Rahm darauf, rührt auch sechs bis sieben Eierdotter darunter, und ein wenig Muskatblüthe. Man füttert hernach etliche kleine Wandeln mit Butterteig aus, und gibt das Abgerührte darein, backt es unzugedeckt in der Röhre oder im Backofen, stürzt es heraus, und gibt sie zur Tafel.

584. Reispastete in Reifeln.

Man kocht ein Viertelpfund Reis in der Milch ganz trocken ein, treibt ein Viertelpfund Butter recht flaumig ab, nimmt acht

rdotter und von sechs Eierklar den Schnee, rührt dieses zusam-
wieder ganz flaumig ab, salzet es mäßig, gibt ein wenig
skatnuß darein, schmiert und bestreut übrigens die Reifeln mit
seln, wie die vorigen, setzt sie auf mürben Teig, und gibt von
Gerührten hinein, dann ein wenig Ragout, und oben darauf
er von dem Gerührten. Man backt es sonach in der Röhre,
t die Reifeln heraus, und gibt sie warm zur Tafel.

585. Milchrahm-Wandeln.

Es wird von drei Kreuzer guten Mundsemmeln die Rinde
elöst, die Semmel fein gewürfelt aufgeschnitten, sodann ein
es Mäßl süßer Rahm mit neun Eierdottern abgequirlt, und
die aufgeschnittenen Semmeln gegeben. Auch wird aufgekochter
argel oder Karfiol klein aufgebröckelt, wie die Semmel, und
sechs Kreuzer Mark darunter gerührt. Sodann werden die
ndeln mit Butter ausgeschmiert, mit diesem Gerührten gefüllt,
in einen Tiegel gestellt, worin ein wenig siedendes Wasser
das nur bis an die Hälfte der Wandeln reicht. Man läßt es
zugedeckt auf einer Gluth ganz langsam sieden, und in Dunst
zehen. Wenn die Wandeln vollends ausgesotten sind, stürzt
i sie auf die Schüssel heraus, gibt eine Sauce mit süßem
hm, einem Stückchen Zucker, und einem Löffel voll Mehl dar-
, und läßt sie gut aufkochen.

86. Einen mürben Strudel mit Weinbeeren und Zibeben.

Man macht ein Hachis von Kalbsbraten oder Nieren mit
inbeeren, Zibeben und feinen Limonienschalen. Wenn alles recht
geschnitten ist, läßt man es in Butter anlaufen, schlägt ein
r ganze Eier darein, macht einen mürben Teig nach Nr. 558,
zet einen länglichen Fleck aus, ungefähr einen Finger dick, gibt
einer Seite nach der Länge das Hachis darauf, bestreicht dann
äußere Seite herum mit Eiern, und schlägt die andere Seite
n Teig darüber, drückt sie am Rande allenthalben mit dem
umen an, bestreicht den Teig mit Eiern, formirt ihn zu einer
hlange oder Schnecke, gibt ihn auf ein Blech, backt ihn in der
hre, und gibt ihn dann warm zur Tafel.

587. Eine Markmelone zu machen.

Man stößt ein halbes Pfund Mandeln, wie auch ein halbes Pfund Zucker, ganz fein, gibt es in einen Hafen, schlägt 16 Eierdotter darein, rührt dieses zusammen eine halbe Stunde lang, schlägt von 12 Eiern einen Schnee, und rührt ihn auch darunter, schneidet ferner ein Viertelpfund Mark klein gewürfelt, rührt es ebenfalls darunter, und untermischt zugleich sechs Loth klein geschnittenen Citronat. Man bestreicht dann ein großes Melonenmodell mit Butter, und füllet es mit Butterteig aus, gibt das Gerührte darein, füllet es nicht gar voll an, und backt es eine gute Stunde in einem ganz abgekühlten Ofen oder in einer Röhre, stürzt es heraus, und gibt es schnell zur Tafel.

588. Eine Ragoutmelone.

Man schält die Rinde von drei Kreuzersemmeln ab, quirlt neun Eierdotter mit einem Mäßel süßen Rahm ab, gibt es an die Semmeln, schneidet auch ein Viertelpfund Mark darunter, ferner ein Ragout von Pries und Euter, auch Spargel und Karfiol, mischt alles untereinander, und salzet es ein wenig, füttert ein Melonenmodell mit Butterteig aus, und gibt das Abgerührte darein; man backt es ganz kühl aus der Röhre heraus, und gibt es sogleich zur Tafel.

589. Eine Krebsmelone.

Man macht ein Krebsschöttel von zwölf Krebsen und acht Eiern nach Nr. 102, auch ein halbes Pfund Krebsbutter, rührt die Butter mit dem Schöttel recht flaumig ab, gibt um zwei Kreuzer abgeschälte Semmel, in Milch geweicht und gut ausgedrückt dazu, schlägt sechs Eier, eines nach dem andern, und zwei Dotter darein, rührt es gut zusammen, gibt kleine Krebsschweifeln darunter, wie auch etwas Spargel, ein wenig Salz und Zucker, dann etwas Muskatnuß darein, füttert eben auch das Melonenmodell mit Butterteig aus, gibt das Gerührte darein, und backt es ganz langsam; es wird sodann wie das vorige herausgestürzt, und zur Tafel gegeben.

590. Markwandeln auf eine andere Art.

Man kocht ein halbes Pfund Mark in einer halben Maß Milch, bis die Milch ganz eingekocht ist; sodann streicht man es durch ein Sieb, damit das Beinwerk davon kommt, weicht um zwei Kreuzer abgeschälte Semmel in die Milch ein, und drückt sie aus, trocknet dieses in einer Pfanne auf der Glut ab, wie einen Brandteig, rührt es mit dem Mark ab, bis es ganz fein und kalt wird, schlägt acht Eierdotter darein, und von sechs Eiern den Schnee, vier Loth klein gestossene Mandeln, auch sechs Loth gestossenen Zucker darunter und zwei Loth klein geschnittenen Citronat, rührt alles gut untereinander, und füttert die Wandeln oder Modelle mit Butterteig aus, füllt sie mit dem Gerührten an, backt es kühl heraus, und gibt es warm zur Tafel.

591. Eine Reismeridon.

Man nimmt ein halbes Pfund Reis, brühet diesen mit kochendem Wasser ab, seihet das Wasser rein ab, gibt auf den Reis gute Fleischsuppe, und kocht ihn, bis er schön aufgegangen ist. Hernach seihet man die Suppe wieder rein ab, und läßt sie gut ablaufen. Dann treibt man ein Viertelpfund Butter ab, schlägt sechs Eierdotter und zwei ganze Eier darein, gibt den Reis dazu, auch ein paar weich gekochte und in viereckige Bröckel geschnittene Kalbspriesen, auch zwanzig Krebsschweifeln, ein paar Kalbseuter, alles klein geschnitten darunter, Salz und Muskatenblüthe, bestreicht ein Melonenmodell, oder in Ermanglung dessen, ein anderes passendes, kupfernes oder blechernes Modell mit Butter, füllt dieses mit dem mit Ragout vermischten Reis darein, und gibt ihn in kochendes Wasser. Während man Acht gibt, daß das Wasser nicht hinein siedet, läßt man dieses eine gute Stunde sieden. Hat der Reis von oben kein Wasser oder nichts Flüssiges mehr, so stürzt man ihn auf eine Schüssel heraus, gibt ein wenig gute Jus darüber, oder eine Buttersauce nach Nr. 122, und gibt es sogleich zur Tafel.

c) Sulzen und Aspics.

592. Gesulzten Schweinskopf.

Man setzt den Schweinskopf, sei er ein wilder oder einheimischer, in einem Theil Essig, einem Theil Wein und einem Theil Wasser zu, gibt Lorbeerblätter, Zwiebeln, mit Gewürznägeln besteckt, auch Schalotten und Limonienschalen darein, läßt den Kopf darin weich sieden, bindet ihn, wenn es kein Wildkopf ist, in eine Serviette ein, damit er weiß bleibe. Da der Kopf selbst schon eine sulzige Suppe siedet, so darf hierzu nicht so viel Kälberfüßstand gemacht werden, welchen man auf folgende Art bereitet: man nimmt auf sechs Kälberfüße zwei Maß Wasser in einen neuen Hafen, setzt es zum Feuer, schäumet es ab, und läßt es gute zwei Stunden ganz still sieden, bis alle Beine davon fallen; die Füße kann man aber vorher zerhacken. Man seihet sodann die noch übrige Suppe davon ab, läßt sie noch in einem Tiegel bis auf eine Viertelmaß einsieden, und hernach auskühlen. Es muß ganz fest werden, und läßt sich dann acht Tage, im Winter auch noch länger, aufbehalten. Man nimmt diesen Stand von den Kalbsfüßen, eine Maß von dem Sude, worin der Kopf gesotten, eine halbe Maß Wein, eine halbe Maß Weinessig, Gewürznägel und Pfeffer, gibt dieses in einen Tiegel, wie auch von vier Eiern das Weiße dazu, und läßt es unter beständigem Umrühren aufkochen. Das Eierklar, welches zu Schaum geht, schäumet man davon ab; dann wird ein Tuch oder eine Serviette aufgespannt, auf einen umgekehrten Stuhl an die vier Füße gebunden, und die Sulze aufgegossen. Wenn das erste durchgelaufen ist, so gießt man es wieder auf, bis es recht hell läuft; noch besser aber wären die flanellenen Sulzbeutel, welche von oben weit, und von unten ganz spitzig sind. Der Flanell muß aber gut und dicht seyn. Man hängt einen solchen Beutel auf, und gießt die Sulze darein; will man aber die Sulze licht- oder dunkelbraun färben, so nimmt man schöne braune Jus-Suppe dazu, oder man läßt ein kleines Stück Zucker in einer Pfanne kastanienbraun werden, und gießt es darein. Wenn die Sulze ganz durchlaufen und hell ist, so gibt man ein wenig davon auf die Schüssel, stellt den Kopf darein, und läßt die

übrige ganz fest werden; dann zerklopft man sie mit einem Messer ganz gesteinelt, und belegt den ganzen Kopf rings herum damit, ziert den Rand der Schüssel mit Laurus- oder Lorbeerblättern, und gibt ihn zur Tafel.

593. Gesulztes Spanferkel.

Man nimmt Schweinsfüße und Ohren, etliche Schnitze von Schinken oder Salami, schneidet es zusammen klein länglich, vermischt es mit Salz, Pfeffer und Limonienschalen, füllt damit ein rothes Spanferkel ein, nähet solches zusammen, legt es in ein längliches Preßwandel, gibt drei Theile von Essig, Wein und Wasser dazu, in allem so viel, daß das Ferkel damit bedeckt ist; gibt in den Sud etliche Gewürznägel und einige Lorbeerblätter, läßt das Ferkel darin langsam eine Stunde lang sieden, nimmt es wieder heraus, schlägt es einstweilen in ein nasses Tuch ein, und macht von dem Sude und ein wenig Kälberfüßstand die Sulze, wie nach Nro. 592. Ist diese recht rein, so theilt man die Sulze in zwei Theile, gibt den ersten Theil auf den Boden des Wandels, und das Ferkel mit dem Rücken darauf, dann den andern Theil Sulze darüber. Wenn alles gut gesulzt ist, stürzt man es auf eine Schüssel, und gibt es zur Tafel. Die Sulze kann man nach Belieben etwas hellbraun machen.

594. Einen gesulzten Indian oder eine Gans.

Man nimmt einen Indian oder eine Gans, löset sie aus, und füllt sie mit guter Farce, die nach Nro. 547 von Kalbfleisch, Speck, Sardellen und Trüffeln, oder Champignons gemacht wird (wobei jedoch das Eingerührte wegbleiben kann), füllt das Aufgelöste auf den Rücken, nähet es gut zusammen, richtet es recht ordentlich in einer Braise nach Nro. 4 ein, und setzt es mit Wein, Wasser und Weinessig auf, gibt Zwiebeln, mit Nägeln besteckt, Lorbeer und Limonien, hinein, läßt alles aufkochen, und nimmt von diesem Sud, wovon man das Fett abschöpft, Kälberfüßstand, Wein und Weinessig, und bereitet ferner die Sulze nach Nro. 592, gibt die Gans oder den Indian in ein tiefes, etwas längliches Model, und die Sulze, wenn sie klar ist, darüber. Wenn es hinlänglich gesulzt ist, und man es zur Tafel

geben will, stürzt man es aus dem Model auf die Schüssel, und schmückt es mit grünen Kräutern.

595. Eine andere Gattung zertheiltes, gesulztes Spanferkel.

Man nimmt ein schön geputztes, gut ausgewässertes Spanferkel, zertheilt es in vier Theile, gibt es in eine Casserolle oder in einen Tiegel, setzt es aufs Feuer mit einer Maß Wasser, einer halben Maß Weinessig, und einer halben Maß weißen Wein. Wenn das Ferkel beiläufig drei Pfund schwer ist, so darf der Sud weniger seyn. Man gibt auch etliche Zwiebeln, mit Gewürznägeln besteckt, etliche Lorbeerblätter, etwas Thymian und ganzen Pfeffer, auch das nöthige Salz dazu, und läßt in diesem Sude das Spanferkel weich kochen. Hernach gibt man es heraus, zerschneidet es zu kleinen, niedlichen Stückchen, legt diese, schön rangirt, in eine passende Casserolle, oder in eine Sulzform, seihet den Sud durch ein Tuch, und läßt ihn bis zu einer Maß einkochen. Ist er nicht recht hell, so kann man ihn noch mit Eierweiß hell machen, wie die Sulze nach Nro. 592, und gibt dann den hellen Sud an das Spanferkel, läßt es gut sulzen, stürzt es aus dem Model auf eine Schüssel, und gibt es zur Tafel.

596. Einen gesulzten Kapaun oder ein gesulztes Hühnlein.

Die Sulze bereitet man (nach Nro. 592) von guter Fleischsuppe, Kälberfüßstand, Wein, Weinessig, Zwiebeln und Gewürz; doch darf sie nicht gefärbt werden, sondern muß ganz hell bleiben. Man nimmt einen schönen Kapaun, und löset ihm das Brustbein aus; wenn er schön geputzt und ausgenommen ist, so dressirt man ihn recht kurz zusammen, und spaltet ihn; die Füße und die Flügel bleiben weg. Man bindet ihn sodann in ein Tuch, und siedet ihn in Milch und Wasser, damit er schön weiß bleibt, legt ihn, bis er abkühlt, wieder in kaltes Wasser, spickt ihn dann auf der Brust in fünf Reihen, eine mit Schnittlauch oder Petersiliensträußchen, eine mit Krebsschweifeln, eine mit Limonienschalen, eine wieder mit fein geschnittenen Schinken, und wieder eine Reihe mit grünem Schnittlauch, legt ihn sodann mit

der Brust auf den Boden eines Melonenmodels, gibt die Sulze, wenn sie recht hell durchgelaufen ist, darüber, läßt sie in einem Keller gut sulzen, und beim Anrichten stürzt man den Kapaun wieder auf die Schüssel, damit die Brust in die Höhe kommt. Auf gleiche Art kann man auch kleine Hühner zubereiten, so viel man braucht, und sie, statt sie zu spicken, mit gefärbter Farce füllen, eines roth mit Krebsen, und eines grün mit Spinattopfer. Wenn sich die Sulze nicht leicht aus dem Model bringen lassen will, so taucht man ein Tuch in heißes Wasser, windet es aus, und legt es darüber.

597. Gesulzte Forellen oder andere Fische.

Man siedet Forellen schön blau in Wasser ab, gibt wieder kalten Essig darauf, bis sie klar sind, spickt sie sodann in zwei Reihen, eine grün, und die andere roth mit Krebsschweifeln, legt jede Forelle in der Runde mit dem Rücken auf den Boden eines Models, und gibt die Sulze darüber, welche auf folgende Art gemacht wird: Man nimmt auf zwei Maß Sulze zwei Loth Hausenblase, löset sie, nachdem sie geklopft und fein geschnitten ist, in einem kleinen Tiegel mit Wasser auf, welches aber nicht sieden, sondern nur auf einer schwachen Gluth oder an einem warmen Orte stehen darf, bis die Hausenblase ganz aufgelöst ist; dann nimmt man ein Dritttheil Essig, ein Dritttheil Wein, und eben so viel schönen hellen Erbsensud, Zwiebeln und Gewürz, läutert dieß mit Eierklar, und statt des Kälberfüßstandes, mit der aufgelösten Hausenblase, wie eine andere Sulze, und gibt es über die Forellen. Diese Sulze muß auch ganz hell bleiben. Beim Anrichten stürzt man eben die Sulze, wenn sie fest ist, auf die Schüssel heraus, und gibt es zur Tafel.

598. Gesulzten Schweinsmagen.

Man macht eine Schweinssulze von Schweinsfüßen mit Essig und Wein, läutert sie nach Nro. 592, schneidet sodann die Füße und Ohren fein länglich, wie auch eine geräucherte Zunge oder Salami, dann Zwiebeln und Limonienschalen darunter, gibt die Sulze nebst etwas geringelt geschnittenen Zwiebelstängeln darauf, und füllt den Schweinsmagen damit ein, der erst folgender Maßen dazu vorbereitet werden muß: Man nimmt den rohen Ma-

gen, füllt ihn mit trockenen Erbsen an, bindet ihn zusammen, läßt ihn angefüllt so lange, als ein weiches Ei im Wasser sieden, legt ihn wieder heraus, leert die Erbsen aus, und füllt statt derselben die Sulze sammt dem Uebrigen ein, salzet und pfeffert es gut, und läßt es an einem kühlen Orte sulzen. Ist es gut gesulzt, so schneidet man Schnitzen davon ab, und gibt sie, auf eine Assiette aufgerichtet, zur Tafel.

599. Sauer gesulzte verlorne Eier.

Man macht eine Sulze nach Nro. 592 mit Wein, Weinessig, Kälberfüßstand und guter Jus-Suppe, und läutert sie mit Eierklar. Diese Sulze muß ganz bierbraun und recht hell werden; dann macht man verlorne Eier, und setzt Essig mit Wasser auf. Wenn es still siedet, schlägt man frische Eier darein, läßt sie zusammengehen, sorgt aber dafür, daß sie still sieden, und nicht zerfahren. Man läßt sie zwei Minuten lang sieden, gibt sie auf ein Sieb, gießt vorher etwas Sulze in das Model, so, daß der Boden überdeckt ist; wenn diese gestanden hat, gibt man eine Lage von Eiern darauf, sodann wieder zwei Finger hoch Sulze, und wenn diese gestanden hat, die noch übrigen Eier darauf, dann wieder Sulze darüber; man läßt es ganz gut sulzen, und stürzt es beim Anrichten aus dem Model auf die Schüssel, ziert es mit grünen Kräutern, und gibt es zur Tafel.

600. Fricassirte Hühner in der Sulze.

Man dünstet kleine zerlegte Hühner in Butter und Limoniensaft, gibt Salz und Pfeffer darauf, läßt sie, wenn sie gedünstet sind, auskühlen, nimmt sie sodann aus der Sauce, macht eine sehr dicke Fricassee nach Nr. 112, und taucht jedes Stück von den Hühnern in die Fricassee ein, legt es auf einen Teller, und läßt es ein wenig abtrocknen, macht sodann die vorige Sulze nach Nr. 599, gibt wieder vorher von der Sulze in das Model, sodann eine Lage von den Hühnern, dann wieder Sulze und wieder Hühner darauf. Wenn die Sulze gestanden hat, stürzet man es auf die Schüssel, und gibt es zur Tafel.

601. Eine schöne Sulze oder Aspic.

Man macht eine schöne, klare, saure Sulze nach Nr. 599, und läßt sie stehen, bis sie anfängt zu sulzen. Hernach mischt

ausgelöste Krebsschweifeln, und kleine blau abgesottene Fo-
, nimmt ein und ein halbes Pfund schöne rothe Krebsbutter
Nr. 107, und rührt diese mit einem halben Pfund weißer
:r zusammen an einem kühlen Orte flaumig ab. Ist diese
:r recht flaumig, so macht man die Butter, wenn sie ganz
ist, auf einer Schüssel hoch aufgerichtet, in Form eines Blu-
ocks, endlich aber in der Mitte hohl, gibt die gemischte
: mit den Forellen darauf und macht sie ganz voll, damit
hön aussieht. Hernach belegt man die Butter von aussen
ı recht zierlich mit Blumen und grünen Blättern; von oben
besteckt man den Ranft mit zackig ausgeschnittenen Citronen-
chen, und so läßt man es an einem kühlen Orte stehen, bis
es zur Tafel gibt.

602. Aspic mit Schinken.

Der Aspic ist ebenfalls eine Gattung Sulze, nur daß dabei
ssig wegbleibt; denn er darf nicht sauer seyn, sondern nur
eruch von Wein, und recht viel Kraft von Fleisch bekommen.
nimmt nämlich gute Sauce von Geflügel oder von Kalbs-
, gute Jussuppe, ein Glas guten Wein, Salz, Zwiebel
Gewürz, wie auch den Stand von sechs oder acht Kälber-
läßt dieses zusammen mit Eierklar aufkochen, und abklä-
die Farbe muß lichtbraun werden. Wenn es dann ganz
ist, und zu sulzen anfängt, gibt man etwas Schinken in
n Schnitten, wie auch einige Krebsschweifchen und Peter-
räußchen oder Kerbelkraut darunter, füllt es in eine Assiette
ı ein Model, und wenn man es auf die Tafel geben will,
man es heraus.

03. Aspic mit Salami und harten Eiern.

Man macht eine Sulze, wie jene nach Nr. 602. Wenn sie
:, und zu sulzen anfängt, so gießt man davon in ein Mo-
gt in die Mitte harte, blättrig geschnittene Eier, dann wie-
ılze darauf, hernach die fein geschnittenen Salamiblättchen,
außen in der Sulze herum, und wieder harte Eier, aber-
alami, und immer dazwischen Sulze; man läßt es sodann
und stürzet es beim Anrichten heraus. Dieser Sulze kann
reierlei Farben geben, nämlich: ein Theil so hell, wie

weißer Wein, ein Theil ein wenig bräunlich, und ein Theil ganz braun. Man gibt erstlich die lichtere auf den Boden, und läßt sie sulzen, dann die mittelbraune, hernach die dunkle. Man läßt sie schön sulzen, stürzt sie sodann heraus, ziert sie von außen mit Kräutern und Krebsschweifeln, und gibt die Speise zur Tafel.

d) Süße Sulzen.

604. Borstorfer-Aepfel-Sulze zur Anfeuchtung für Kranke.

Man nimmt zwölf Stück schöne Borstorfer-Aepel, besteckt sie mit einigen Gewürznägeln, legt sie in eine neue Raine mit einer halben Maß Wasser, läßt es sieden, bis die Aepfel ganz weich sind, seihet sodann das Wasser durch ein Tuch, und drückt den Saft davon gut aus, ohne das Mark dazu zu nehmen, wägt den Saft auf der Wage, und nimmt eben so viel braunen Zuckerkandis, gibt den Zucker und Saft zusammen in den Tiegel, und läßt es aufsieden, schäumt es, so gut als möglich, ab, läßt es so lange auf starker Glut einsieden, bis es vom Boden Perlen aufwirft, gibt es sodann auf die Schale oder in einen Tiegel, läßt es auskühlen und sulzen, und gibt es zur Tafel, oder in Verwahrung, um nach Bedarf davon zu nehmen.

605. Eine Häringssulze oder Aspic.

Man macht eine schöne hellbraune Sulze nach Nr. 599, nur daß man in dieser Sulze gleich mit den Kalbs- oder Schweins-Füßen einen Häring aufkochen läßt. Wenn die Sulze rein geklärt und abgeseihet ist, so putzet man noch besonders zwei Häringe rein, schneidet das Fleisch davon zu kleinen, würflichen Bröckeln auf, schneidet auch etliche in Essig abblanchirte Zwiebeln dazu, gibt es zusammen in eine passende Casserolle, oder in eine Sulzenform, gibt die Sulze darüber, läßt es an einem kühlen Orte stehen, stürzt es beim Anrichten auf die Schüssel, und gibt es zur Tafel.

606. Limoniensulze.

Man nimmt auf eine Maß von sechs Kälberfüßen den Stand, oder drei Loth aufgelöste Hausenblase, dann eine Maß Wein, eine halbe Maß Wasser, reibt ein halbes Pfund Zucker auf vier oder sechs Limonien gut ab, drückt den Saft dazu aus, und gibt sodann alles dieses, nebst etlichen Gewürznägeln, etwas ganzen Zimmet, und von vier Eiern das Klare in eine Casserolle oder in einen Tiegel zusammen, rührt es beständig auf der Glut, und wenn es anfängt zu sieden, schäumet man es ab, und spannt ein Tuch oder Serviette auf einen umgekehrten Stuhl, oder gibt es in einen Sulzbeutel, läßt es durchlaufen, und gießt es öfter auf, bis es recht hell ist, wie ein Krystall, gibt es auf die Schale oder in ein Model, läßt es sulzen, und stürzt es beim Anrichten auf die Schüssel, wenn es im Model ist. Auf die nämliche Art wird die Sulze auch von Pomeranzen gemacht.

607. Eine rothe Weichselsulze.

Man stößt eine Maß Weichsel im Mörser, setzt sie mit Saft und Kern in einer Maß Wasser auf, gibt so lange Zucker darauf, bis es süß genug ist, auch etwas Zimmet und Limonienschalen, wie auch zwei Loth Hausenblase oder Kälberfüßstand. Zu dergleichen Früchten-Sulzen ist es noch besser, geraspeltes Hirschhorn, in Wasser gesotten, zu nehmen: man nimmt nämlich ein Pfund geraspeltes Hirschhorn, setzt es mit zwei Maß Wasser zu, und läßt die Hälfte davon einkochen; das Hirschhorn muß aber zuvor recht fein gewaschen werden. Wenn die Hälfte davon eingesotten ist, seihet man das Klare ab, und läßt es noch kürzer einkochen, welches statt der Hausenblase und des Kälberfüßstandes dient, gibt es sodann auch in die Sulze, und läutert es mit Eierklar, gießt es auf, und läßt es hell durchlaufen, wie eine andere Sulze.

608. Essigbeer- oder Weinscharlsulze.

Man nimmt eine halbe Maß Wein, eine Maß Wasser, und ein halbes Pfund Weinscharl, läßt es mit dem Wein und Wasser aufsieden, gibt Zucker darein, bis es süß genug ist, auch Gewürz-Nägeln und Zimmet, läßt es wieder auskühlen, gibt sodann den Hirschhornstand oder die Hausenblase darein, läutert es mit Eier-

klar, wie die nach Nr. 607, und gibt sie auf die Schale oder in ein Model, stürzt es, wenn es gesulzt ist, auf die Schale heraus, ziert es mit länglich geschnittenen Pistazien, und gibt es zur Tafel.

609. Eine Veilchensulze.

Man siedet drei oder vier Hände voll abgezupfte Veilchen in einer Maß Wasser und etwas Zucker auf, gibt ganzen Zimmet, von zwei Limonien den Saft, und den Hirschhornstand oder drei Loth Hausenblase darein, läutert es mit Eierklar, läßt es durchlaufen, wie die nach Nr. 607, und gibt sie übrigens auf einer Sulzenschale zur Tafel.

610. Eine grüne Sulze.

Man nimmt eine Maß Wasser, stößt eine gute Hand voll Kerbelkraut, drückt den Saft durch ein Tuch aus, gibt ihn nebst dem Saft von zwei Limonien darauf, reibt ein Viertelpfund Zucker auf Limonien ab, gibt ihn nebst etwas Zimmet und anderthalb Loth Hausenblase dazu, läutert sie, wie jene nach Nr. 592, und gibt sie in der Schale zur Tafel.

611. Eine Quittensulze.

Man schält die Quitten, schneidet sie in vier Spalten, und hebt die Kerne heraus, setzt ein Pfund solcher Quittenspalten in anderthalb Maß frischem Wasser und einer halben Maß Wein, nebst einem halben Pfund Zucker in einem Tiegel auf, legt die Schalen und Kerne auf den Boden, und die Quitten darauf, läßt dieß mit Limonienschalen ganz weich kochen, und legt sodann die Quitten auf eine Schale heraus; das Uebrige seihet man durch ein Tuch, läßt es noch kurz einkochen, und wenn es ein wenig abkühlt, und zu sulzen anfängt, gibt man es über die Quitten. Auf gleiche Art kann man auch ordinäre Aepfel sulzen. Dazu wird auch ein und ein halbes Loth Hausenblase gegeben.

612. Einen gesulzten Chaudeau oder Schwibs.

Man gibt ein Seidel weißen Wein in einen Topf oder in ein Häfelein, gibt vierzehn Eierdotter, ein und ein halbes Loth aufgelöste Hausenblase, ein halbes Pfund Zucker, worauf vier

Citronen und zwei Pomeranzen abgerieben, wie auch den Saft ohne Kern von Citronen und Pomeranzen dazu, und quirlt dieses zusammen auf Kohlen zu einem dicken Chaudeau; dann gibt man eine obere Kaffeeschale voll Rum oder Arrak dazu: indessen muß schon von vierzehn Eierweiß ein steifer Schnee geschlagen, und sogleich in den heißen Chaudeau gemischt werden; der Topf muß gleich auf Eis oder in frisches Wasser gestelit, und so lange mit einem Löffel gerührt werden, bis es anfängt, kühl zu werden; sodann wird es in eine Form gegeben, kühl gestellt, und wenn es steif ist, auf eine Schüssel gegeben, und aufgetragen.

c) Kalte und warme Salate.

613. Ordinären grünen Salat.

Ist es Kopf- oder Bologneser-Salat, so wird von jedem das schönste und reinste Gelbe herausgeschnitten; sind es aber Köpfe oder Herzeln, so macht man von jedem nur vier Theile, wäscht sie sauber, und drückt das Wasser wieder rein davon aus, macht den Salat sodann mit Oel, Essig und Salz an, und gibt ihn zur Tafel.

Für Herrschaftstafeln aber wird der Salat gemeiniglich erst bei der Tafel zubereitet; da mischt man gutes Provencer-Oel und Salz in einem tiefen Salattopf zusammen, gibt etliche Löffel voll scharfen Weinessig darauf, macht den Salat damit an, und richtet ihn ordentlich so, daß die Herzeln obenauf zu liegen kommen. Einige geben auch Zwiebeln und Schnittlauch, auch klein geschnittenen Knoblauch daran, und legen hart gesottene Eier darauf.

614. Warmen Specksalat.

Man putzt und wäscht den Salat, wie den vorher gemeldeten; hierzu ist aber Endivien oder Bologneser der beste. Man schneidet ein Viertelpfund frischen Speck ganz klein gewürfelt auf, läßt diesen in einer Pfanne gelblich anlaufen, gießt sodann guten Weinessig mit Salz darauf, läßt ihn mit dem Speck aufsieden, und gießt es siedend über den Salat; man kann auch den Essig noch einmal abseihen, und wieder aufsieden lassen; desgleichen kann man den Salat auch warm mit Butter machen.

615. Warmen Hopfensalat.

Man putzt und wäscht den Hopfen sauber und rein, siedet ihn in Salzwasser auf, wäscht ihn mit frischem Wasser ab, legt ihn in einen Tiegel nebst einem Stück Butter, Salz, Pfeffer und ein wenig Essig, und kocht ihn darin weich. Vor dem Anrichten fricassirt man ihn mit ein paar Eierdottern.

616. Kräutersalat mit Blumen.

Man nimmt hierzu jungen neugebauten Salat, etwas Gartenkresse und junges Kerbelkraut, auch feine Zwiebelröhren oder kleine junge Zwiebeln, wäscht dieses zusammen gut aus, und pflückt folgende Blumen darunter, als: blaue Borragen, etliche März-Violen, Schlüsselblumen, gelbe und blaue Veilchen, einige Monat-blümchen, und Blätter von Bertram. Dieses alles mischt man unter den Salat, siedet etliche Eierdotter hart, klopft sie ganz klein, gießt gutes Provencer-Oel, Essig und Zucker darauf, macht damit den Salat an, und gibt ihn zur Tafel. Auch kann man Kräuteressig nehmen, und jene, welchen der Zucker nicht beliebt, können statt dessen auch Salz nehmen.

617. Einen gezierten Salat mit gefärbten Eiern.

Man nimmt hierzu einen Salat nach Belieben, neugebauten oder Kopfsalat; jeder muß aber ganz klein geputzt werden. Man siedet harte Eier, so viele man braucht, hackt das Weiße davon besonders recht fein, macht dreierlei Farben: eine rothe von rothem Rübenessig, eine blaue, wozu man einen Kopf blaues Kraut in Essig aufsiedet, dann letzteren abseihet, und auskühlen läßt; und eine grüne Farbe macht man von eben demselben blauen Kraut, welches man aber, statt mit Essig, in Wasser aufsiedet, abseihet, und auskühlen läßt. Man theilt sodann das Weiße von den Eiern in vier Theile, legt in jede von den drei beschriebenen Farben den vierten Theil davon ein, und läßt sie ein paar Stunden darin weichen, so sind sie gefärbt; den übrigen vierten Theil läßt man weiß, das Gelbe hackt man besonders, überlegt den ganzen Salat damit, und streut sodann die vorigen vier Farben in einer gefälligen und zierlichen Ordnung darauf. Angemacht wird er erst, wenn man ihn braucht.

618. Wurzelsalat.

Hierzu nimmt man alle Gattungen Wurzelsalat, als: Sellerie, Rapunzel, Cichorie, Scorzonere, etliche Tobinambours, auch Schinken und Erdäpfel. Wenn diese Sorten alle gesotten und blättlich aufgeschnitten sind, richtet man die Blätter auf eine Assiette, kocht eine Hand voll kleiner Zwiebeln in Essig weich, und belegt den Salat damit, wie auch mit hart gesottenen blättlich aufgeschnittenen Eiern und mit rothen Rüben, ganz zierlich. Zum Anrichten kann man fein geschnittene Sardellen, Essig und Oel, Salz und Pfeffer abmischen.

619. Schneckensalat.

Man kocht Schnecken in Wasser weich, putzt sie schön, schneidet sie klein länglich, auch desgleichen Sardellen, hart gesottene Eier und Zwiebeln ganz klein, mischt alles untereinander, macht es mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer an, und gibt es zur Tafel.

620. Häringsalat mit Erdäpfeln.

Man putzt einen Häring, löset die Gräten aus, und schneidet das Uebrige davon ganz klein gewürfelt auf, mischt es mit geputzten und geschnittenen Zwiebeln und Erdäpfeln untereinander, gibt es auf die Schüssel, und macht es mit Essig, Oel und Zucker an.

621. Kukumern= oder Gurkensalat.

Man schält die Kukumern, wenn sie noch nicht zu groß sind, und schneidet sie fein blättlich auf; auch kann man nach Gefallen etliche junge Rettige blättlich darunter schneiden, salzet sie, und macht sie sogleich mit Essig, Oel und Pfeffer an. Einige aber lassen sie auch eine Zeit lang im Salze liegen, und drücken sodann das Wasser davon rein aus; auf diese Art aber sollen sie ganz ungesund seyn, weil sie, wenn sie ausgepreßt sind, zähe werden, und weit schwerer zu verdauen sind. Man servirt sie als Salat, und gibt sie auch zum Rindfleisch.

622. Häringsalat mit Schmetten und Aepfeln.

Man putzt ein paar Häringe von Schuppen und Gräten sauber ab, wäscht sie gut aus, und schneidet sie sehr klein gewür=

felt, schneidet vier oder sechs Stücke geschälte Aepfel, und auch eine Zwiebel fein auf, mischt hernach dieses Abgeschnittene zusammen, und gibt eine halbe Maß guten süßen Schmetten darauf, läßt es zusammen eine Stunde stehen, und gibt es dann zu einem Braten mit etwas Weinessig zur Tafel.

623. Einen süßen Rosinensalat.

Man nimmt ein Pfund große Rosinen, wäscht und klaubt sie rein, setzt sie in einem Maßtopfe mit halb Wein und halb Wasser zum Feuer, läßt sie so lange kochen, bis sie schön aufgegangen sind, und die Sauce fast eingekocht ist. Hernach gibt man sie auf eine Salatschüssel, läßt sie abkühlen, streuet Zucker und Zimmet darauf, und vier Loth fein geschnittenen Citronat, und gibt es zu einem Geflügel oder Wildbraten zur Tafel.

624. Wälschen Salat mit Wein oder Essig.

Man nimmt Pricken, so viel man will, schneidet sie zu kleinen Stücken, desgleichen auch Sardellen, putzt und spaltet sie von einander, nimmt auch Oliven, spaltet sie, und fein blättlich aufgeschnittene Salami, und mischt dieses alles untereinander. Einige machen diesen Salat mit gutem Wein und Zucker an; noch besser aber wird er mit Essig, Provencer-Oel, Salz und Pfeffer.

625. Pomeranzensalat zu gebratenem Geflügel.

Man schneidet so viele gute saftige Pomeranzen auf, als man braucht; man kann auch ein paar Limonien darunter schneiden, gibt das Geschnittene auf eine Assiette, dann Wein und Zucker nach Belieben darauf.

626. Süßen gelben Rübensalat.

Man nimmt schöne, dunkle, saftige gelbe Rüben, schneidet diese länglich so fein als möglich, wie geschnittene Nudeln, und wieget sie. Auf ein halbes Pfund gelbe Rüben nimmt man auch ein halbes Pfund Zucker, reibt diesen auf vier oder fünf Pomeranzen ab, kocht den Zucker in wenig Wasser auf, bis er geläutert ist, gibt sodann die gelben Rüben darein, und läßt sie darin weich sieden, gibt sie hernach auf eine Assiette oder Schüssel, tro-

den Saft von den Pomeranzen darüber, und gibt, wenn es
bt, auch noch ein Glas guten Wein darauf.

27. Einen russischen Salat, auf Reisen mitzunehmen.

Man stellt vier Kalbsfüße mit einer Maß Wasser, einer hal-
Maß Weinessig, und einer halben Maß Wein zum Feuer,
die Kalbsfüße ganz weich kochen, und gibt auch etliche ganze
ebeln, mit Nägeln besteckt, und etliche Lorbeerblätter dazu.
iach nimmt man die Kalbsfüße heraus, und den Sud läßt
bis zu einer Maß einkochen. Dann nimmt man drei Pfund
einem gebratenen Kalbsschlegel, zwei Pfund von einem guten
hten Schinken, und ein Pfund gute Salami. Dieses alles
idet man zu kleinen Schnitzeln auf; auch von Kalbsfüßen
idet man das Fleisch ganz klein, und seihet dann den Sud
n durch ein Tuch, damit er rein ist, gibt ihn auf das klein
nittene Fleisch, schneidet Zwiebeln, Citronenschalen, auch wohl-
ende Kräuter, als: Bertram und Basilikum, recht fein, mischt
arunter, gibt auch das nöthige Salz und ein halbes Loth
er dazu. Will man es lange aufbewahren, so gibt man es
nen steinernen, oder in einen porzellainenen Topf, läßt es
sulzen, gibt hernach einige Löffel voll feines Provencer-Oel
if, und verwahrt den Topf gut. Will man davon essen, so
man ihn stückweise auf den Teller heraus, und gibt, wenn
eliebt, noch frischen Weinessig dazu.

Vierzehnte Abtheilung.

Von Eier- und Mehl-Speisen, Torten, Pudding, Crêmes ꝛc.

a) Eierspeisen.

628. Ein Amulett, oder Eier in Schmalz.

Für zwölf Personen schlägt man zwanzig Eier auf, gibt Salz und Pfeffer darein, schlägt sie gut ab, nimmt eine flache Pfanne, gibt ein gutes Stück Schmalz dazu, und wenn es recht heiß ist, schüttet man die abgeschlagenen Eier darein, und hebt es anfangs mit einem Schäuferl rings herum auf, damit es nicht anbrennt. Ist es auf dem Boden recht fest und bräunlich, so nimmt man von eben der Größe wieder eine Pfanne mit einem Stück Butter, und wenn es heiß ist, stürzt man das Amulett von der ersten Pfanne in die andere hinüber, und läßt es auf einer Glut schön bräunlich werden. Eigentlich soll es auf beiden Seiten schön gebacken seyn, in der Mitte aber saftig bleiben. Man gibt es dann sogleich auf einer Schüssel zur Tafel.

629. Ein aufgelaufenes Amulett.

Man quirlt eine Maß süße Milch oder Rahm in einem Hafen mit sechs Eßlöffeln voll schönem Mehl gut ab, schlägt zwölf Eier darauf, salzet und quirlt es wieder ab, gibt etliche Bröckeln Butter hinein, bestreicht mit Butter eine Reifschüssel, gibt das Abgequirlte hinein, stellt es in eine nicht zu heiße Röhre, oder macht oben und unten Glut. Ist es aufgelaufen, und gut ausgebacken, so gibt man es in der Reifschüssel zur Tafel.

630. Ein gefülltes Amulett.

Man gibt in einen Hafen eine halbe Maß süßen Rahm und ein paar Löffel voll schönes Mehl, quirlt es gut ab, schlägt acht Eier dazu, und quirlt es wieder ab, bestreicht dann eine flache Amulettpfanne mit Schmalz, und wenn sie heiß ist, gibt man die Hälfte von dem Abgequirlten hinein, läßt es ganz gleich auseinander laufen, schiert es auch immer ein wenig auf, und läßt es auf einer Glut gut abtrocknen. Dieses Amulett gibt man auf die Schüssel, das Gebackene auf den Boden, dann ein gutes Ragout, welches von Krebsschweifeln, Champignons oder von Hechtleber, oder auch von Karpfenmilch gemacht werden kann, ganz mit kurzer Sauce darauf, und macht von der andern Hälfte des Abgequirlten wieder ein Amulett, wie ersteres, stürzt es darüber und gibt es zur Tafel.

631. Aufgelaufenes Amulett auf eine andere Art.

Man macht Eierflecke von sechs Eiern nach Nro. 89, schneidet sie eben so, wie geschnittene Nudeln, treibt eine Maß saueren Rahm mit sechs Eierdottern ab, schlägt das Klare davon zu Schnee auf, und rührt es auch darunter, gibt Salz und etwas klein geschnittenen Schnittlauch oder Petersilienkraut darein, rührt auch die geschnittenen Eierflecke dazu, verrührt es gut, gibt es in eine mit Butter bestrichene Reisschüssel, macht unten und oben Glut, oder läßt es in der Röhre backen, und gibt es sammt der Schüssel zur Tafel.

632. Aufgelaufenes Amulett mit Erdäpfel.

Man macht Eierflecke nach Nro. 89, schneidet aber diese zu kleinen viereckigen Fleckeln, siedet auch etliche gute Erdäpfel, schält sie ab, und schneidet sie in dünne Blätter auf, rührt übrigens Rahm und Eier, wie nach Nro. 631, ab, thut sodann die Eierflecke und die aufgeschnittenen Erdäpfel darunter, gibt es sonach in eine mit Butter beschmierte Schüssel, bestreut sie von oben mit Parmesankäse, bäckt sie übrigens, wie die vorigen, und gibt es zur Tafel.

15*

633. Eierflecke, mit Beschamell gefüllt.

Man macht Eierflecke, wie die vorigen; nur läßt man, wenn sie ganz fein werden sollen, das Mehl hinweg, nimmt bloß acht Eier, welche mit etlichen Tropfen Milch und Salz abgequirlt, und hernach ganz dünn und trocken werden, läßt ferner ein Stück Butter, wie ein Ei groß, in einem Tiegel zerfließen, gibt ein paar Kochlöffel voll schönes Mehl darauf, läßt es nur anlaufen, gießt sodann eine Maß süßen Rahm oder gute Milch dazu, und läßt es zusammen gut verkochen, damit es wie ein dickes Kindsmus wird; läßt solches abkühlen, und schlägt drei Eier darein, schlägt von diesem Beschamell auf jeden Eierfleck einen guten Messerrücken dick auf, schneidet um zwei Kreuzer Semmeln zu klein gewürfelten Bröckeln, bäckt sie gelb aus dem Schmalze, und gibt auch etliche von diesen Bröckeln auf das Beschamell, rollt dann die Eierflecke zusammen, schmiert eine Schüssel mit Butter aus, und gibt alle Eierflecke, wenn sie auf diese Art eingefüllt sind, ordentlich darauf, nimmt noch ein paar Löffel voll von diesem Beschamell, rührt drei Eierdotter, eine halbe Maß süßen Rahm oder Milch darein, salzet und quirlt es gut ab, gibt es über die gefüllten Eierflecke, läßt es wieder in einer nicht gar zu heißen Röhre auflaufen, und gibt es zur Tafel.

634. Eingesetzte Eier mit Sardellen.

Man nimmt eine passende flache Schüssel, bestreicht sie mit Butter, nimmt ein Viertelpfund gute Sardellen, putzt und wäscht sie rein, löset die Gräten davon aus, und schneidet davon längliche Streifeln, belegt den ganzen Boden der Schüssel damit, und schlägt gute frische Eier darauf, so viel man nöthig hat, streut Salz und Pfeffer dazu, und stellt die Schüssel in einen Backofen, oder gibt unten und oben Glut, ehe die Eier anfangen, zusammen zu gehen; doch müssen diese in der Mitte noch weich seyn. Dann gibt man sie zur Tafel.

635. Gefüllte Eierflecke mit Fischfarce.

Man macht die Eierflecke, wie nach Nro. 633, so viel man braucht, nimmt ein Pfund Hechte, Barben oder Weißfische, zieht ihnen die Haut ab, löset alle Gräten, so viel als möglich, aus, hackt das Fleisch davon mit etwas Zwiebeln und grüner Peter=

silie fein zusammen, und gibt um zwei Kreuzer abgeschälte, in Milch getauchte und ausgedrückte Semmeln darunter. Wenn Alles recht fein ist, stößt man es im Mörser nebst einem Stück Butter, macht sodann von vier Eiern ein Gerührtes, aber nicht gar zu fest, und stößt es auch darunter, nimmt also diese Farce, salzet sie, und rührt noch ein paar Eier darein, streicht etwas davon auf jeden Eierfleck, rollt ihn zusammen, und gibt ihn auf eine mit Butter ausgeschmierte Schüssel. Wenn alle übrigen auf diese Art zubereitet sind, gibt man eine Maß süßen Rahm, mit drei Eierdottern abgequirlt, darüber, läßt sie in der Röhre, wie die vorigen, auflaufen, und gibt sie zur Tafel.

636. Ein Eingerührtes mit Spargel.

Man blanchirt kleinen Kochspargel in Salzwasser, schneidet ihn in der Quere kurz ab, schlägt in einen Hafen zwanzig Eier auf Salz und Pfeffer, und den geschnittenen Spargel, wie auch etliche Tropfen Wasser dazu, gibt in einen Tiegel oder in eine Pfanne ein Stück Butter, läßt es heiß werden; dann quirlt man die Eier sammt dem Spargel, gibt es hinein, rührt es immer auf einer Glut ab, bis es ganz dicklich wird, aber doch noch saftig ist, und gibt es auf die Schüssel. Hat es ein Raumel angelegt, so scharret man ihn auf, und gibt ihn darüber.

637. Verlorene Eier auf gebackene Semmeln.

Man schneidet von zwei Kreuzersemmeln dünne Schnitte, bäckt sie schön gelb aus dem Schmalze, schmiert eine Schüssel mit Butter, legt die Schnitte darein, schlägt zwölf frische Eier darauf, damit sie ganz bleiben, gibt Salz und Pfeffer, wie auch frischen Rahm dazu, damit sie bedeckt sind, stellt es in eine Röhre, bis die Eier von oben weiß überzogen, aber nicht fest sind, und gibt es sodann gleich zur Tafel.

638. Gefüllte Eier mit sauerem Rahm.

Man siedet harte Eier, so viel man braucht. Sind sie frisch, so gibt man, um sie besser schälen zu können, ein wenig Salz in das Wasser. Wenn sie geschält sind, so schneidet man sie in der Mitte von einander, nimmt das Gelbe heraus, treibt dieses mit einem Stücke Butter, mit einigen frischen Eierdottern, ein wenig

Semmelbröseln, Salz und Pfeffer ab, füllt sodann die halben Eier mit dieser Fülle ein, gibt sie alle recht ordentlich auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, saueren Rahm darein, jedoch nicht so viel, daß er über die Eier reicht, streut fein geschnittenen Schnittlauch und grüne Petersilie darauf, läßt es in der Röhre oder auf einer Glut ein wenig aufkochen, und gibt es zur Tafel.

639. Eingerührte Eier mit Pickelhäringen.

Man nimmt zwei gute frische Pickelhäringe, wäscht sie, zieht ihnen die Haut ab, löset die Gräten aus, schneidet das Bratige recht fein ab, schlägt zwanzig frische Eier auf, gibt ein paar Eßlöffel voll Wasser dazu, gehörig Salz und Pfeffer, mischt die geschnittenen Häringe darunter, und macht davon eingerührte Eier in einer Pfanne oder Raine mit einem Stücke Butter. Man lasse sie nicht zu sehr zusammengehen; denn sie müssen noch ziemlich weich seyn. Dann richtet man sie zur Tafel an.

640. Harte Eier, mit verschiedenen Farben gefüllt.

Man siedet harte Eier, so viel man braucht, schält sie, und schneidet sie mitten von einander, theilt sie dann in vier ab, macht ein Krebsschöttel, treibt dieses mit Krebsbutter ab, wie bei Nro. 107 beschrieben, und gibt auch die Krebsschweifeln, klein geschnitten mit hinein, füllt einen Theil der harten Eier mit dieser rothen Fülle ein, macht auch ein Spinatschöttel nach Nro. 106, treibt es mit einem Stücke Butter und ein wenig klein geschnittenem Petersilienkraut ab, füllt eben wieder einen Theil Eier mit dieser grünen Fülle ein, macht ein Ragout von Fischleber, dünstet es mit Butter, Salz und Pfeffer, und gibt zuletzt ein wenig Blut von Fischen darauf, füllt wieder einen Theil von Eiern mit dieser braunen Fülle ein; zu dem vierten Theil Eier macht man eine gelbe Fülle von einigen harten Eierdottern, wie die vorgemeldete nach Nro. 638, und füllt es desgleichen; dann gibt man diese Eier, alle hübsch ordentlich, auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, und auf den Boden saueren Rahm, stellt die Eier darein, läßt sie noch ein wenig aufkochen, und gibt sie zur Tafel.

641. Harte Eier mit Senf.

Man siedet so viele Eier als man nöthig hat, schält sie, und schneidet sie geringelt auf, schneidet auch zu zwölf Eiern zwei Kreuzersemmeln klein gewürfelt auf, bäckt sie in Schmalz, nimmt eine Maß saueren Rahm, quirlt ihn mit zwei Eiern, mit Salz und etwas Schnittlauch, auch einer Kaffeeschale voll Senf ab, mischt die Semmelbröckeln unter die Eier, nimmt eine mit Butter bestrichene Schüssel, gibt erstlich eine Lage von Eiern und Semmeln, dann ein wenig von dem Abgequirlten, wieder Eier, und wieder von dem Abgequirlten darunter. Wenn alles eingelegt ist, setzt man es in den Ofen, oder macht unten und oben Glut, und läßt es aufkochen.

642. Harte Eier mit Kreen (Meerrettig).

Die Eier werden eben auf die vorige Art geschnitten; statt des saueren wird aber eine Maß süßer Rahm mit vier Eierdottern abgerührt, und Semmelbröckeln darunter gemischt, wie unter die vorigen; es wird dann eine Schüssel mit Butter bestrichen, und eine Lage von Eiern, eine Lage aufgeriebenen Kreen, sodann wieder Eier, und wieder Kreen hinein gegeben, bis alles eingelegt ist. Zuletzt kommt der mit Eierdottern abgequirlte Rahm darüber. Man läßt es in der Röhre aufkochen, und gibt es zur Tafel. Auch kann man den Rahm oder die Eier nach Belieben salzen.

643. Einen Pudding mit verlorenen Eiern.

Es wird eine Casserolle oder ein Model gut und dick mit Butter bestrichen. Hernach schlägt man achtzehn bis zwanzig frische Eier auf, gibt ein Seidel oder eine Viertelmaß guten Schmetten darein, und auch Salz und Muskatenblüthe. Dann füllt man es in das ausgeschmierte Model, oder in eine Casserolle ein. Es darf gar nicht viel untereinander gerührt werden. Jetzt stellt man es in siedendes Wasser, und deckt es gut zu, bis es von oben ganz zusammengegangen ist. Von der Mitte sollte es noch weich bleiben. Dann macht man ein gutes Fischragout nach Nro. 630, gibt es auf eine Schüssel, stürzt den Eierpudding darauf, und gibt es zur Tafel.

644. Harte Eier mit Beschamell.

Man macht ein Beschamell nach Nro. 633, aber etwas weicher, siedet harte Eier, so viel man braucht, salzt sie, gibt sie auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, legt die geringelt geschnittenen Eier darauf, und das Beschamell, wenn es gut gekocht ist, darüber, bestreut es von oben mit in Butter gerösteten Semmelbröseln, läßt es noch einmal aufkochen, und gibt es zur Tafel.

645. Halb farcirte Eier in einer Rahmsauce.

Man schneidet zwölf hart gesottene Eier in der Mitte voneinander, macht eine Fischfarce, wie in Nro. 635 beschrieben ist, und rührt das Gelbe von Eiern mit etwas Butter und ein paar Eierdottern, Salz und ein wenig Schnittlauch ab, füllt dann in jedes halbe Ei wieder von den Dottern hinein, und legt die andere halbe Seite von Fischfarce darüber, damit jedes einem ganzen Ei ähnlich wird, und formirt die übrigen auf die nämliche Art; so wird man vier und zwanzig ganze Eier bekommen. Man wendet sie sodann in aufgeklopften Eiern und feinen Semmelbröseln um, und bäckt sie ganz langsam aus dem Schmalze; dann setzt man ein Stück Butter in einem Tiegel auf, gibt einen Löffel voll Mehl darein, macht eine lichtbraune Einbrenn, gießt ein Mäßel saueren Rahm darein, läßt es mit Salz und Pfeffer gut aufkochen, gibt es auf die Schüssel, die gebackenen Eier darauf, und richtet sie, wenn sie noch ein wenig aufgekocht sind, zur Tafel.

646. Gebackene Eier oder Ochsenaugen.

Man setzt Wasser mit Salz in einer Pfanne auf. Sobald es anfängt zu sieden, schlägt man Eier darein, so viel man braucht, läßt sie zwei oder drei Minuten sieden, stellt sie vom Feuer, und läßt sie noch ein wenig anziehen, nimmt sie sodann mit dem Seihe-Löffel heraus, und legt sie auf ein Sieb; wenn sie abgetrocknet sind, wendet man sie in Eiern und Semmelbröseln um, jedoch mit der Vorsicht, daß man sie nicht zerdrücke, bäckt sie sodann im heißen Schmalze, und gibt sie auf Sauerkraut oder trocken, oder läßt sie auch in kurzer Jus-Suppe nach Nro. 72 aufkochen.

647. Verlorene Eier auf Sauerampfer, gespickt.

Man schlägt so viel Eier als man braucht in ein siedendes Wasser, kocht sie aber etwas fester, als die vorigen; doch muß der Dotter noch weich seyn; man schneidet Krebsschweiflein recht fein länglich, nimmt eine feine Spicknadel, spickt die verlorenen Eier mit diesen Krebsschweifeln, so viel als möglich, kocht Sauerampfer in Wasser ab, schneidet ihn fein, kocht ihn mit Butter und mit gutem Erbsensud, gibt ihn auf die Schüssel, die Eier darauf, läßt sie ein wenig aufkochen, und gibt sie zur Tafel.

648. Kleine Fricandeaux von Fischfarce.

Man nimmt ein Pfund gutes Fischbrat von einem Karpfen oder Hecht, löset die Gräten aus, und schneidet es hernach mit Citronenschalen und ein wenig Zwiebel klein zusammen. Wenn es fein ist, so treibt man ein Viertelpfund Butter gut ab, gibt das rohe gebratene Fischbrat darunter, salzet es gehörig, und macht auf einem mit Mehl bestreuten Brette lauter kleine runde Fricandeaux daraus, gibt Butter in eine Casserolle oder in eine Raine, gibt es darauf, und läßt es auf beiden Seiten lichtbraun werden. Dann kocht man Sauerampfer nach Nr. 647, gibt ihn auf die Schüssel, die Fricandeaux darauf, und so zur Tafel.

649. Semmelwandeln in süßer Rahmsauce.

Man reibt von vier Kreuzersemmeln die Rinde ab, schneidet die Semmeln ganz klein gewürfelt auf, quirlt acht Eierdotter mit einer halben Maß süßen Rahm ab, gibt es an die Semmeln, salzet sie, und läßt sie eine Weile weichen, schlägt sodann von sechs Eierklar einen Schnee, und rührt ihn auch darunter, bestreicht Wandeln oder eigens dazu bestimmte Formen mit Butter aus, gibt das Abgerührte hinein, ohne sie jedoch ganz voll zu füllen, setzt sie in einen Tiegel, worin so viel siedendes Wasser ist, daß es bis in die Hälfte der Wandeln reicht, deckt den Tiegel zu, läßt sie darin aufkochen, macht eine süße Rahmsauce nach nach Nr. 132, und gibt diese auf die Schüssel. Wenn die Wandeln ausgesotten sind, stürzt man sie auf die Sauce heraus, und gibt sie zur Tafel.

650. Eierkäse zu machen.

Man schlägt zwölf Eier auf, gibt zwei Maß gute süße Milch darein, quirlt sie gut ab, seihet sie sodann durch ein Sieb, damit die Vögel von den Eiern hinweg kommen, thut nach Belieben Zucker darauf, gibt es in eine Pfanne, rührt es auf einem gelinden Feuer so lange, bis es anfängt, käsig zu werden, nimmt es sodann vom Feuer, seihet es mit einem Seihelöffel, oder in einem Sieb ab, damit man alles Dicke bekommt, gibt dieses in ein dazu bestimmtes Model, welches aber kleine Oeffnungen haben muß, durch welche das Wasser ablaufen kann, drückt es so viel als möglich hinein, damit es ganz fest werde, und das Wasser rein ablaufe; dann läßt man es abkühlen, und gibt es kalt zur Tafel. Den Zucker kann man auch davon weglassen, und anstatt dessen nur ein wenig Salz darein geben.

651. Kalte Eier mit Essig und Oel.

Man siedet harte Eier so viel man braucht, schneidet sie in der Mitte von einander, nimmt von der Hälfte der Eier die Dotter heraus, stößt sie im Mörser mit zwei frischen Eierdottern, gibt sie auf die Schüssel, rührt Provencer-Oel, Essig, Salz, fein geschnittenen Schnittlauch und Petersilienkraut darunter, macht dieses zu einer dicklichen Sauce, gibt die übrigen Eier darein, wendet sie einigemal darin um, und gibt sie zur Tafel.

652. Maccaroni- oder Nudelspeise mit geräuchertem Fisch.

Man nimmt ein Viertelpfund feine Seiden-Maccaroni, oder von drei Eiern fein geschnittene Nudeln, kocht diese in zwei Kannen siedender Milch ein, läßt sie stark einkochen, und dann auskühlen; treibt ein halbes Pfund Butter ab, gibt die Nudeln nach und nach hinein, schlägt acht Eier darauf, und rührt von sechs Eierklar auch den Schnee darunter; von einem gut geräucherten Fisch nimmt man ein Stück ohne Gräten, zupft oder hackt diesen fein auf, und rührt ihn darunter, nimmt eine Reisschüssel, schmiert diese mit Butter aus, und gibt das Gerührte darein, läßt es in der Röhre ganz langsam backen, und gibt es sogleich zur Tafel. Man kann auch, wenn man will, vier Loth aufgeriebenen Parmesankäse darunter geben.

653. Kleine Muschelküchelu mit Karpfenmilchner.

Man macht eine Fischfarce nach Nr. 648, gibt diese, wenn sie zuvor recht fein gestossen ist, auf ein mit Mehl bestäubtes Brett, walzet hernach diese Farce ganz dünn aus, etwa nur einen Messerrücken dick, schneidet daraus runde Fleckeln, und bindet sie über einen eisernen umgekehrten Schöpflöffel mit einem Spagat, daß sie wie Bärenpratzen aussehen, backt sie aus dem Schmalze, gibt hernach einen nach dem andern auf die Schüssel, und macht ein Ragout von Karpfenmilchner, schneidet diesen klein, gibt Butter, Citronensaft und ein wenig Erbsenbrühe darauf, wenn es ein wenig aufgekocht hat, füllt die ausgebackenen Muschelküchelu, damit, und gibt es zur Tafel.

b) Von feinen Mehlspeisen.

654. Gebackene geschnittene Nudeln mit Rahm.

Man macht von zwei Eiern und einem Stücke Schmalz, eine Nuß groß, einen gewöhnlichen, geschnittenen Nudelteig an, walzet ihn nicht zu dünn aus, und läßt die Flecke ein wenig abtrocknen, dann schneidet man breite, lange Streife, legt sie aufeinander, und schneidet dann einen Messerrücken breite Nudeln davon; dann backt man diese im Schmalze, gibt sie sodann in eine mit Butter bestrichene Reisschüssel, kocht ein Seidel süßen Rahm mit Zucker und Zimmet auf, gibt es über die gebackenen Nudeln, läßt sie noch einmal in der Röhre oder im Backofen aufkochen, und gibt sie zur Tafel.

655. Bisquit-Nudeln.

Man nimmt vier Loth gestossenen Zucker in ein Häfchen oder in einen Topf, gibt vier Eierdotter dazu, und rührt es eine halbe Stunde zusammen ab, bis es ganz dick wird; dann schlägt man noch vier Eier dazu, sechs Löffel voll süßen Milch-Rahm, ein halbes Pfund zerlassene Butter, drei Löffel voll guten Germ oder Hefen, ein Pfund schönes Mehl und Vanille, schlägt es zusammen in einer Schüssel gut ab, salzet es gehörig, und macht wenn der Teig ein wenig aufgegangen ist, auf einem mit Mehl

bestäubten Brette kleine Nudeln, in Form der Bisquiten daraus, gibt sie auf ein Blech, bestreicht sie mit Eiern, und backt sie in der Röhre. Man kann sie trocken, mit Zucker bestreut, zur Tafel geben, oder sie wieder in eine mit Butter bestrichene Reisschüssel legen, gekochten Rahm darüber, nochmals in die Röhre, und dann, wenn sie noch einmal aufgekocht sind, zur Tafel geben.

656. Eine sehr gute Gattung Regenwürmer von Brandteig.

Es wird eine halbe Maß gute Milch aufgesetzt mit drei Loth Butter und vier Loth Zucker und ein wenig Salz; wenn es kocht, wird ein halbes Pfund feines Mehl unter beständigem Umrühren darein gegeben; dieser Brandteig wird ganz fein abgerührt, indessen werden vier ganze Eier und sechs Dotter damit verrührt, und zuletzt werden auch zwei gute Eßlöffel voll trockenes Mehl nebst ein wenig Salz dazu gerührt, dann wird eine halbe Maß gute Milch in einer Casserolle aufgesetzt, und wenn diese kocht, wird eine Spritzkrapfenbüchse, welche statt dem Stern ein kleines Röhrchen hat, zur Hand genommen, der Teig eingefüllt, und dann in die siedende Milch nach und nach eingedrückt. Hat nun eine Lage aufgekocht, so werden diese wurmförmigen Nudeln mit einem Seihlöffel herausgenommen, in eine stark mit Butter geschmierte flache Casserolle oder Bratraine gegeben, mit Zucker bestreut, und wenn alle nach und nach auf gleiche Art ausgekocht sind, so gibt man es in eine Röhre, läßt selbe von oben eine goldgelbe Farbe bekommen, gibt es dann auf die Schüssel und eine Vanillecrêmsauce von sechs Eierdottern, ein Seidel Schmetten, Zucker und Vanille dazu.

657. Wälsche Nudeln.

Man nimmt ein Pfund Mundmehl, zupft ein Viertelpfund Butter darein, und walzet es mit dem Mehl ab, salzet es, und macht mit einem halben Seidel Milch-Rahm und vier oder fünf Eierndottern einen Teig an, den man auf dem Brette gut abwirket, dann zu langen, kleinen, fingerdicken Streifen unter der Hand ausdreht, und ungefähr zwei Zoll lange Nudeln davon schneidet. Man kocht diese Nudeln in siedende Milch ein; wenn sie aufgekocht sind, so nimmt man sie heraus, gibt sie auf

eine Schüssel, streut geriebenen Parmesankäse darauf, gibt heiße Butter darüber, und schickt sie so zur Tafel.

658. Eine gute Mehlspeise von Nudelfleckeln.

Man macht von vier Eiern einen ganz gewöhnlichen Nudelteig an, und walget die Flecke nicht zu fein aus. Nach dem Abtrocknen schneidet man der Länge nach lauter zwei Finger breite Streife davon, legt diese aufeinander, und schneidet dann auch nach der Quer ebenfalls lauter Finger breite Streifen, kocht diese alle im gesalzenen kochenden Wasser ein, und läßt sie nur einen Sud aufthun. Dann seihet man sie ab, gibt kaltes Wasser darauf, seihet sie nach einigen Minten wieder ab, läßt das Wasser rein abfließen, und gibt sie in eine passende Reisschüssel oder in ein Becken, welches gut mit Butter ausgeschmiert ist. Dann gibt man zwei Quartel oder anderthalb Seidel guten süßen Schmetten in einen Topf, fünf Eierdotter dazu, ein Ei groß Zucker, von einer halben Limonie die Schale, und ein wenig Salz, schlägt es gut zusammen ab, und gibt es über die Fleckeln, stellt es in eine Röhre oder in einen Backofen, läßt es eine halbe Stunde backen, und gibt es dann, wenn es von oben eine schöne gelbe Farbe hat, zur Tafel.

659. Mandel-Strudel zu machen.

Man macht ganz gewöhnliche Eierfladel oder Eier-Strudel nach Nr. 474 auf der Amuletten-Pfanne; dann nimmt man dazu eine beliebige Form (eine Melonenform ist am besten), schmiert diese gut mit Butter aus, bestreut sie mit fein gestossenem Zucker, nimmt dann einen der größten Eierflecke, und belegt oder füttert das Model damit aus. Dann schneidet man zwei oder drei Loth abgeschälte Mandeln fein länglich, stößt eben so viel Zucker mit einem Stücke Zimmet fein, mischt es zusammen, bestreut jeden Eierfleck damit, rollt jeden zusammen, gleich einem Strudel, und gibt es nach der Reihe in das Model, nimmt ein Seidel süßen Rahm, sechs Eierdotter, ein wenig Zucker und Salz, und gibt es über die Strudel, stellt es in eine nicht gar zu heiße Röhre oder in einen Backofen, läßt es eine halbe Stunde backen, und gibt es dann, aus dem Model gestürzt, zur Tafel.

660. Salzburger Nocken zu machen.

Man setzt in einer Casserolle oder Raine ein Seidel süßen Rahm oder Milch auf, und gibt ein Loth Butter darein. Wenn es kocht, so rührt man so viel schönes Mehl darein, bis es ein fester Brandteig wird, rührt dann, da der Teig noch warm ist, sechs Eierdotter und von drei Eiern das Weiße, zu Schnee geschlagen, darunter, auch ein wenig Salz, zwei Loth Zucker, und wenig Vanille und rührt es gut ab. Dann setzt man wieder ein Seidel süßen Rahm in einer Casserolle auf Kohlen, und macht, wenn es kocht, von Teig lauter kleine Nocken in der Größe einer Haselnuß darein. Wenn eine Lage gekocht ist, so nimmt man diese heraus, gibt sie auf eine Schüssel, behält sie warm, legt dann wieder andere ein, und fährt so fort, bis alle eingekocht und fertig sind. Dann schlägt man sechs Eierdotter in einen Topf, gibt ein wenig kalten süßen Rahm darein, und gibt es sodann unter den noch übrigen siedenden Rahm, wo man die Nocken ausgekocht hat; gibt noch Zucker und Vanille dazu, und quirlt es beständig, bis es dicklich wird; dann gibt man es über die Nocken, stellt es noch ein wenig in eine Röhre oder in einen Ofen, und gibt es dann zur Tafel.

661. Eine Bisquit-Amulette.

Es werden sechs Eierdotter mit sechs Loth fein gestossenem Zucker abgerührt, das Weiße von diesen sechs Eiern wird zu einem steifen Schnee geschlagen und wird dann auch nach und nach darunter gerührt, dann wird in einer flachen Amulettpfanne ein halbes Loth Butter zerschmolzen, der dritte Theil von der abgerührten Masse darauf gegeben und auf Kohlen oder einer heißen Platte nur vom Boden ein wenig backen lassen, und sodann ganz behutsam auf eine Schüssel herausgegeben. Mit den andern beiden Hälften wird eben so verfahren, und alle drei Amuletten aufeinander gelegt. Zwischen jede werden ein paar Löffel voll kurz eingekochten Himbeer- oder Erdbeersaftes gegeben, den obern Theil bestreut man gut mit Zucker und tropft Citronensaft darauf, stellt das Ganze dann in eine nicht zu heiße Röhre, und es wird in einer Viertelstunde gebacken seyn, dann gibt man es schnell zur Tafel.

662. Ein gefäumtes Hagebuttenkoch mit gefüllten Semmeln.

Man schält von einer Mundsemmel die Rinde ab, schneidet diese zu feinen runden Blättern auf, backt sie ganz gelb im Schmalze, legt dann immer zwei kleine Schnitte aufeinander und füllt inzwischen immer eingesottene Hagebutten oder Hetschepetsch darein, legt sie auf den Boden der Schüssel gleich herum, siedet dann ein Seidel rothen Wein mit Zucker und Zimmet auf, und gibt ihn über die Semmeln, nimmt dann acht Loth von dick eingesottenen Hagebutten, rührt diese mit acht Loth fein gestossenem Zucker, macht von acht Eierklar einen steifen Schnee, rührt zuerst Zucker und Hagebutten gut ab, gibt nach und nach Schnee dazu, bis das Koch so dick wird, wie nach Nr. 912, und gibt es dann schön hoch aufgerichtet über die gefüllten Semmeln, backt es recht langsam, und gibt es dann, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

663. Eine gute Speise von Schwarzbrod und Aepfeln.

Man reibt ein halbes Pfund gutes Hausbrod auf, röstet diese Bröseln in sechs Loth Butter, bis sie etwas räsch werden; dann nimmt man sechs oder acht gute Kochäpfel, schält und schneidet sie zu feinen Schnitzeln auf, nimmt eine Reifschüssel oder eine dazu schickliche Form, bestreicht selbe gut mit Butter, bestreut sie mit Semmelbröseln, und gibt dann eine Lage von den gerösteten Brodbröseln, Zucker und Zimmer darauf, je nachdem die Aepfel sauer sind, ferner eine Lage von den aufgeschnittenen Aepfeln; dann wieder Brod und Zucker, und wieder Aepfel. Ist alles auf diese Art eingerichtet, so stellt man es in eine Röhre oder in einen Backofen, und läßt es gut backen. Bei dem Anrichten gibt man es sammt der Form oder auch ausgestürzt, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

664. Eine besonders gute Mehlspeise mit Chaudeau.

Man setzt eine halbe Maß Schmetten oder gute Milch in einer Pfanne oder Casserolle auf das Feuer, nimmt ein Viertelpfund Butter, und drückt diese recht gut im Mehl ab, daß es ein fester Ballen wird. Wenn die Milch kocht, so gibt man diese ab-

gedrückte Mehlbutter hinein, rührt aber beständig, damit es sich auflöst und keine Knollen bekommt, läßt es sodann recht dick einkochen, gibt es in eine tiefe Schüssel, und läßt es auskühlen. Dann rührt man sechs Eierdotter und von zweien das Weiße, zu Schnee geschlagen, darein, ein wenig Salz und Zucker, auf Citronen abgerieben, so viel man nöthig findet, daß es süß genug ist. Dann nimmt man ein reines Backblech oder eine flache Bratpfanne, bestreicht sie mit Butter, und gibt von dem abgerührten Teige darauf (es darf nur Finger dick aufgestrichen werden) und backt es sodann in einer nicht zu heißen Röhre oder im Backofen. Wenn es gebacken ist, so werden mit einem Ausstecher oder Bierglas lauter runde Platten ausgestochen. Diese runden Platten gibt man auf eine flache Schüssel, und legt sie halb aufeinander, gleich einem Kranze, in der Schüssel herum; das übrige Weggestochene gibt man in die Mitte hinein; wo zwei Platten aneinander liegen, legt man überall ein wenig eingesottene Ribisel oder Weichsel darauf. Dann macht man von einem Quart Wein, sechs Eierdottern und einem Stücke Zucker nach beliebiger Süße einen Chaudeau, wie in Nr. 743 beschrieben ist, und gibt ihn, wenn er schön dick ist, in die Mitte der Schüssel, über die abgestochenen Stückchen, (die außen herum gelegten Platten dürfen aber nicht damit bedeckt werden) und gibt es dann zur Tafel.

665. Ein Gericht, welches Vogelnester genannt wird, in Chaudeau.

Man rührt acht Loth frische Butter flaumig ab mit acht Eierdottern und acht Loth fein gestossenem Zucker, das Weiße von acht Eiern wird zu Schnee geschlagen und damit verrührt; dann werden acht Loth Mandeln abgezogen und fein länglich geschnitten, nebst der Schale von einer Limonie und einer Messerspitze voll Salz. Wenn alles dieses zusammengerührt ist, werden zwölf oder mehrere kleine, runde Blechformen oder Wandeln mit Butter ausgeschmiert, mit fein gestossenem Zucker bestreut und mit der gerührten Masse nicht ganz voll angefüllt; dann wird in einer ganz flachen Casserolle oder in einem Tiegel wenig siedendes Wasser aufgesetzt, die Formen darein gesetzt, aber mit der Vorsicht, daß bei dem Sieden des Wassers keines davon in die Formen kommen kann; man deckt es gut zu, und läßt es so lange kochen,

bis es schön aufgegangen ist, welches in einer Viertelstunde geschehen kann. Nachdem stürzt man alle auf eine Schüssel, gibt einen gut zubereiteten Wein-Chaudeau darüber, und gleich zur Tafel.

666. Eine Mehlspeise von geschnittenen Amuletten.

Man macht von sechs Eiern, zwölf Löffeln voll Mehl, ein wenig Milch und ein wenig Salz, alles zusammen gerührt, lauter Amuletten oder Pfannkuchen, nach Nr. 474. Wenn sie alle gemacht sind, so schneidet man sie, wie breit geschnittene Nudeln, auf, gibt sie dann in eine Raine, ein wenig Butter und süßen Rahm darauf, läßt es auf Kohlen gut einkochen, und gibt es dann mit Zucker bestreut, oder auch ohne denselben, zur Tafel.

667. Ein Kindskoch für Kranke, welche keine Milch (als von Mandeln) genießen dürfen.

Man macht von einem Viertelpfund Mandeln eine kräftige Mandelmilch, ungefähr ein Seidel, kocht von dieser mit feinem Weizenmehl einen Gasch oder ein Kindskoch, gibt ein wenig Zucker und zuletzt ein paar Eierdotter darein, gießt es in eine Schale, bestreut es von oben mit Zucker und Zimmet, überbrennt es mit einem glühenden Schäuferl, und gibt es dem Kranken.

668. Ein Weinkoch für Kranke.

Man reibt eine Mundsemmel auf, nimmt davon eine Hand voll Bröseln, kocht diese in halb Wein und halb Wasser zu einem dicken Koch, läßt es auskühlen, treibt es dann ab, schlägt zwei Eierdotter und das Weiße, zu Schnee geschlagen, auch darunter, nebst Zucker, auf Citronen abgerieben, nach Belieben. Dann gibt man es auf eine Schale oder in eine Raine, läßt es in der Röhre ein wenig aufgehen, und gibt es dem Kranken.

669. Ein weißes Limonienkoch für Kranke.

Man nimmt eine Limonie, schneidet die gelbe Schale rein davon ab, schneidet die Limonie auf, und nimmt den Saft und das Inwendige ganz heraus; das Weiße schneidet man zu kleinen Stücken, nimmt auch eine Quitte dazu, oder, in Ermangelung derselben, einen Borstorfer-Apfel, gibt es in ein Töpfchen und

Wasser darauf, und läßt es weich kochen. Dann seihet man das Wasser ab, und das Inwendige drückt man durch ein Sieb, nimmt das Durchgedrückte, treibt es ab, gibt zwei Eierdotter darein, ein wenig auf einer Limonie abgeriebenen Zucker und etliche klein gestossene Mandeln; gibt es auf eine mit Butter bestrichene untere Kaffeeschale, backt es ganz langsam, und reicht es dem, der desselben bedarf.

670. Ein gelbes Limonienkoch, ebenfalls für Kranke.

Man nimmt eine reife Limonie, reibt auf einem Stücke Zucker die Schale ab, nimmt ein halbes Quart Wein und eben so viel Wasser, kocht eine Hand voll feine Semmelbröseln darin zu einem feinen Koche, gibt die Hälfte von dem abgeriebenen Zucker und zwei Eierdotter darein, und läßt es zusammen aufkochen; dann gibt man es in eine Schale, streut die andere Hälfte Zucker darüber, überbrennt es mit einem glühenden Schäuferl, und gibt es dem Kranken.

671. Eine Mehlspeise von Aepfeln mit Gasch.

Man macht ein gutes, dickes Kindskoch oder Gasch von einem Seidel Milch, und läßt es auskühlen; dann treibt man es mit einem Stückchen Butter ab, schlägt sechs Eierdotter darein, rührt von vier Eiern das Weiße, zu Schnee geschlagen, dazu, und gibt nach Belieben Zucker und feine Citronenschalen darein; dann schälet man sechs Borstorfer- oder Maschanzker-Aepfel, schneidet sie zu kleinen länglichen Stückchen, gibt sie unter das abgerührte Koch, bestreicht eine Reifschüssel mit Butter, gibt das Abgerührte darein, läßt es in einer Röhre oder in einem warmen Ofen aufgehen, und gibt es zur Tafel.

672. Eine andere gute Aepfelspeise.

Man nimmt sechs gute Borstorfer-Aepfel, schälet sie, und schneidet dünne Scheiben davon, kehrt diese in Mehl um, und bäckt sie im Schmalze nur gelb. Man bestreicht eine Reifschüssel mit Butter, gibt die ausgebackenen Aepfel darein, dazwischen kleine Weinbeeren, Citronenschalen, Zucker und Zimmet; dann schlägt man vier Eierdotter in einen Hafen, gibt ein Quartel

süßen Rahm dazu, quirlt es gut ab, gibt es über die Aepfel, und läßt es in der warmen Röhre aufgehen, und gibt es zur Tafel.

673. Besonders gute gebackene Aepfel.

Man schälet Maschanzker-Aepfel oder sonst gute Kochäpfel, so viel man braucht, schneidet sie zu runden dünnen Scheiben auf, sticht davon das Kernige aus, schüttet über die Aepfel ein Gläschen Wein oder Arrak, deckt es zu, macht dann einen dünnen Teig an, von einem Viertelpfund Mehl, zwei Löffel voll Hefen, eben so viel Arrak, ein Gläschen Bier, und von drei Eierweiß einen Schnee, läßt dann diesen Teig gut aufgehen, gibt auch einen Löffel voll gestossenen Zucker, nebst ein wenig Salz dazu. Ist der Teig aufgegangen, so setzt man eine Pfanne mit Schmalz auf das Feuer, und wenn dieses heiß ist, so taucht man die Aepfelschnitzeln in den Teig gut ein, bäckt sie ganz langsam, unter beständigem Schütteln der Pfanne, in dem Schmalze, und so eine Lage nach der andern, und gibt sie dann auf Papier heraus; sind alle gebacken, so gibt man sie, gut mit Zucker bestreut, zur Tafel.

674. Aepfel à la Dauphin mit Wein.

Man nimmt zwölf Stück schöne Vorstorfer- oder Maschanzker-Aepfel, schälet sie, und sticht mit einem Ausstecher die Kerne aus, füllt statt deren etwas eingesottene Ribisel oder Weichseln ein, macht dann von einem Seidel weißen Wein, drei Löffeln voll schönem Mehl, acht Eierdottern und vier Loth auf Citronen abgeriebenem Zucker eine Crême, rührt sie so lange auf Kohlen, bis sie anfängt, dicklich zu werden, läßt sie dann auskühlen, schlägt indessen von den acht Eiern das Weiße zu einem steifen Schnee, rührt die Hälfte davon unter die Crême, gibt dann die Hälfte von dieser Crême auf die Schüssel und die Aepfel darauf; ferner gibt man die zweite Hälfte Crême über die Aepfel, und die andere Hälfte von dem Schnee, ganz gleich, auf den Rand herum, bestreut ihn recht gut mit Zucker, und dann mit einer Hand voll altgebackenem, zu Bröseln geriebenem, Bisquit, setzt es in eine nicht zu heiße Röhre auf ein mit Salz belegtes Blech, läßt sie langsam backen, bis sie von oben eine schöne hellbraune Farbe bekommen, und gibt sie dann schnell zur Tafel.

c) Von Milch-Mehlspeisen.

675. Ausgezogenen Mehlstrudel.

Man nimmt ein halbes Pfund Mehl auf ein Nudelbrett, schlägt zwei Eier, und von einem Ei das Weiße darein, nimmt ein Stückchen, wie eine Nuß groß, zerlassene Butter, etwas Salz, und übrigens noch ein wenig lauwarmes Wasser, macht damit einen Teig eben so fest an, wie einen Butterteig, walzet diesen Teig unter den Händen so gut als möglich ab, bis er recht fein wird, schlägt ihn sodann in ein Tuch recht gut ein, daß er nicht trocken wird, und erhält ihn ein wenig warm; zugleich breitet man, wenn er eine halbe Stunde geruht hat, ein sauberes Tuch über ein Kissen oder über einen Tisch, walzet vom Anfange den Teig ein wenig aus, und dann ziehen zwei Personen mit beiden Händen den Teig ganz gemach voneinander. Man legt ihn sodann, wenn er in der Mitte fein ist, auf das ausgebreitete Tuch, und zieht ihn noch rings herum, so fein als möglich, ganz gemach, damit er nicht Risse oder Löcher bekomme. Eigentlich sollte er so fein werden, daß man eine Schrift dadurch lesen kann. Man läßt dann den Teig, wenn er fein genug ist, ein wenig abtrocknen, bestreicht ihn hierauf mit zerlassener Butter, und sodann wieder mit sauerem Rahm, streuet feine Semmelbröseln darauf, rollt ihn sonach ganz locker zusammen, bestreicht eine Raine oder einen Tiegel mit Butter, gibt den Strudel, wie eine Schnecke zusammen gewunden, darein, gießt, je nachdem der Strudel groß ist, ein Mäßel siedenden Rahm daran, stellt ihn sodann in eine Röhre, oder gibt unten und oben Glut, läßt ihn kurz einbraten, und gibt ihn sammt der Raine, oder rein abgelöst und ausgehoben, auf einer Schüssel zur Tafel. Statt Semmelbröseln kann man auch Gries in Butter geröstet darein geben.

676. Krebsstrudel.

Man macht einen Strudelteig nach Nro. 675, zieht ihn auch auf gleiche Art aus, macht ein halbes Pfund Krebsbutter nach Nro. 107, und ein Krebsschöttel nach Nro. 102 von sechs Eiern, schneidet auch zwanzig Krebsschweifeln ganz klein auf, treibt ein Viertelpfund Butter ab, und das Schöttel nebst den geschnittenen

Schweifeln darunter, gibt auch Zucker darein, nimmt wieder ein Viertelpfund Krebsbutter, zerläßt sie, und überstreicht den Strudel damit, treibt auch in die Krebsbutter und in das Schöttel um zwei Kreuzer in Milch geweichte Semmeln, zwei Eier und zwei Dotter darein, streicht hierauf die abgetriebene Fülle ganz dünn auf den Strudel, rollt ihn wie den vorigen zusammen, legt ihn desgleichen wieder in eine Ralne, welche mit Krebsbutter bestrichen ist, gibt süßen siedenden Rahm und Zucker darein, macht unten und oben Glut, und gibt ihn, wenn er schöne Raumeln hat, zur Tafel.

677. Reisstrudel.

Der Strudel wird wie gewöhnlich gemacht, ausgezogen und mit Butter überstrichen; zur Fülle wird ein Viertelpfund Reis in Milch aufgekocht, bis er ganz weich ist, dann mit einem Viertelpfund Butter abgetrieben, und noch vier Eier und zwei Dotter, eine Hand voll gewäschene Weinbeeren, wie auch Zucker und Zimmet darein gerührt. Wenn die Fülle bereitet ist, streicht man sie einen Finger dick auf den Strudel, rollt denselben zusammen, gibt ihn auf eine mit Butter bestrichene blecherne Schüssel, und ein wenig süßen Rahm darein, stellt ihn in eine Röhre, läßt ihn anlaufen, und gibt ihn mit Zucker bestreut zur Tafel.

678. Markstrudel.

Der Strudelteig wird eben nach Nro. 675 gemacht und ausgezogen und sodann, wenn er abgetrocknet ist, mit Butter bestrichen. Dann werden sechs Loth fein gestossener Zucker und sechs Eierdotter flaumig abgerieben, mit einem Viertelpfund klein geschnittenen Mark, auch vier Loth klein geschnittenen Citronat darunter gerührt, und von drei Eierklar der Schnee darein gethan. Diese Fülle streicht man dann auf den Strudel, rollt ihn zusammen, gibt ihn auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, ein wenig süßen Rahm darauf, läßt ihn in der Röhre auflaufen, und gibt ihn sodann, wenn er gebacken ist, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

679. Einen Strudel mit Aepfeln gefüllt.

Man macht einen Strudelteig nach Nro. 675, zieht ihn auch aus, und läßt ihn abtrocknen. Indessen bratet man gute Aepfel,

nimmt die Schalen und die Kerne davon, und das Uebrige treibt man mit sechs Loth Butter ab, gibt ein Viertelpfund rein gewaschene, kleine und große Rosinen dazu, von einer Citrone fein geschnittene Schalen, und sechs oder acht Loth Zucker. Ist der Teig abgetrocknet, so streicht man diese abgerührte Fülle einen Messerrücken dick darauf, rollt den Strudel zusammen, gibt ihn in eine Raine oder in eine Casserolle, wie auch siedenden Schmetten dazu, daß er darin schwimmt, streut Zucker darauf, und gibt ihn in eine heiße Röhre, oder oben und unten Glut, und schickt ihn, wenn er noch ganz saftig ist, zur Tafel.

680. Topfer- oder Quarkstrudel.

Der Strudel wird auf vorige Art gemacht, ein Viertelpfund Butter mit einem halben Pfund Topfer oder Quark, dann einem Viertelpfund aufgeriebenen Parmesankäse abgetrieben, mit vier Eierdottern und einem ganzen Ei gut abgerührt, auf den Strudel gestrichen, und dieser sodann, wenn vorher der Teig ganz mit Eiern bestrichen ist, zusammen gerollt, auf beiden Seiten gut zusammengedrückt, und in eine Pfanne mit siedendem, hinlänglich gesalzenem Wasser gelegt, gut aufgesotten, das Wasser rein abgeseihet, und der Strudel auf eine mit Butter bestrichene Schüssel gelegt, wieder mit Butter überstrichen, mit Parmesankäse bestreut, in der Röhre ein wenig überbacken, und zur Tafel gegeben.

681. Chocoladestrudel.

Der Strudelteig wird, wie alle vorigen, verfertigt und ausgezogen, dann sechs Loth Zucker und sechs Eierdotter abgetrieben, sechs Loth fein gestossene Mandeln darunter gegeben, zwei Tafeln gute Chocolade aufgerieben, und nebst dem Schnee von vier Eierklar darunter gerührt. Ist der Strudelteig abgetrocknet, so wird er mit Butter bestrichen, und die Fülle einen Messerrücken dick darauf gestrichen. Der Strudel wird hierauf locker zusammengerollt, und auf eine Schüssel oder in eine Raine gelegt, welche mit Butter bestrichen ist, ein wenig siedender Rahm und Zucker darüber gegeben, und mit aufgeriebener Chocolade bestreut, sodann in der Röhre gehörig gebacken, und sogleich zur Tafel gegeben.

682. Ganz ordinäre, aufgegangene, oder bayerische Dampfnudeln.

Man nimmt ein schönes Weizenmehl in einen tiefen Tiegel, oder in eine Schüssel, so viel man für zwölf Personen nöthig zu haben glaubt, stellt dieses an einen warmen Ort, bis es gänzlich überschlagen ist, macht in der Mitte des Mehls ein Loch, gibt drei oder vier Löffel voll gute Germ oder Hefen hinein, macht dann mit laulicher Milch, worin man den Finger gut leiden kann, ein Dämpfel oder einen weichen Teig an, läßt diesen eine Weile stehen, bis er gut aufgegangen ist, nimmt sodann ein Stück Butter, so groß als ein Ei, läßt sie zergehen, und nimmt übrigens lauwarme Milch und ein paar Eier, und macht den Teig vollkommen damit an, jedoch nicht zu weich und nicht zu fest, so, daß er einem weichen Brodteig ähnlich wird, schlägt ihn ab, salzet ihn ganz wenig, und läßt ihn, gut zugedeckt, an einem warmen Orte stehen, damit er aufgehe. Sobald er aufzugehen anfängt, bestäubt man ein Nudelbrett mit schönem Mehl, und treibt die Nudeln darauf in beliebiger Größe aus; nur sind sie für Herrschaften je kleiner, desto schicklicher. Sind sie dann auf dem Brette wieder gut aufgegangen, so setzt man in einem Tiegel oder in einer Casserolle ein Stück Butter, wie ein Ei groß, auf, und gibt gute süße Milch darein. Wenn die Nudeln klein sind, so darf die Milch nicht über einen Viertel-Zoll tief seyn; sind die Nudeln aber etwas größer, etwa wie eine Zweipfennigsemmel groß, so kann die Milch etwas tiefer seyn. Sind die Nudeln gut aufgegangen, so darf man die Milch siedend werden lassen, ehe man die Nudeln hineinlegt; sind sie aber nur wenig aufgegangen, und noch schwer, so legt man sie nur in lauwarme Milch, deckt sie mit einem passenden Deckel gut zu, legt auch noch zur Vorsorge um den Rand des Deckels ein feuchtes Tuch, damit kein Dunst heraussteigen kann, setzt die Nudeln auf eine starke Glut, läßt sie vom Anfange ganz stark sieden, aber ohne sie aufzudecken, horcht von außen daran, und, wenn man hört, daß die Milch bald eingebraten ist, verringert man die Glut, daß sie nur noch langsam Raumeln bekommen. Wenn die Nudeln klein sind, und eine Viertelstunde gebraten haben, so sind sie gewiß fertig; dann stellet man sie von der Glut, decket sie auf, hebt sie mit einem Nudelscheerer ordentlich heraus, und gibt sie zur Tafel.

683. Eine noch bessere Gattung von bayerischen Dampfnudeln.

Man nimmt schönes Mundmehl, ebenfalls so viel, als man nöthig zu haben glaubt, für zwölf Personen ungefähr ein Pfund, stellt es warm, salzet es ganz wenig, gibt dann drei bis vier Eßlöffel voll gute Hefen in einen Hafen, wie auch ein Ei und vier Eierdotter darein, vier Loth zerlassene Butter, und übrigens gute, laue, süße Milch oder Rahm, quirlt dieses alles mit wenig Salz gut miteinander ab, macht sogleich den Teig mittelmäßig fest an, und läßt ihn an einem warmen Orte ein wenig aufgehen; stäubt ferner Mehl auf ein Brett, macht ganz kleine Nudeln, wie eine kleine Nuß groß daraus, läßt sie an einem temperirten Orte (mit einem Tuche bedeckt) stehen, und setzt dann einen flachen Tiegel mit einem Stück Butter auf, und gießt einen Viertelzoll tief süßen Rahm mit einem Stück Zucker nebst ein wenig gestossener Vanille, welche man aber auch auslassen kann, darein, gibt sodann, wenn alles zusammen aufsiedet, die Nudeln ganz geräumig darein, deckt sie, wie die vorigen gut zu, und läßt sie eine kleine Viertelstunde lang kochen; hört man, daß sie schon in Butter braten, so nimmt man sie von der Glut, und hebt sie mit einer Schaufel heraus. Wenn sie starke Raumeln haben, so macht man eine besondere Sauce mit vier Eierdottern nebst einem kleinen Löffel voll Mehl, süßen Rahm und Zucker, läßt dieses unter beständigem Rühren aufkochen, und gibt es über die Nudeln, oder auf eine Assiette. Man kann auch statt ordinärer Butter Krebsbutter nehmen.

684. Aufgegangene oder Dampfnudeln mit Krebsen gefüllt.

Der Teig wird hierzu eben nach Nr. 683 gemacht; dann treibt man ein Viertelpfund Krebsbutter mit einem Krebsschöttel von Eiern, etlichen fein geschnittenen Krebsschweifeln, vier Loth Zucker und vier Eierdottern ab. Wenn dieses zusammen gut abgerührt ist, wird der Teig auf einem mit Mehl bestreuten Brett, einen Messerrücken dick ausgewalzt, die abgetriebene Fülle darauf gegeben, gleich auseinander gestrichen, und der Teig wieder bei der Mitte zusammen geschlagen; sodann sticht man mit einem

Kelchglase oder sonst mit einem Model Nudeln in beliebiger Größe aus, gibt sie alle wieder auf ein mit Mehl bestäubtes Brett, deckt sie mit einem Tuche zu, und läßt sie an einem warmen Orte ganz gehörig aufgehen. Wenn sie aufgegangen sind, gibt man in einen Tiegel oder in eine Casserolle Krebsbutter, Zucker und süßen Rahm in vorgemeldeter Quantität, legt die Nudeln darein, und kocht sie auf starker Glut (gut zugedeckt) ab. Sind sie zu trocken eingekocht, so macht man eine Sauce von vier Eierdottern, einer Viertelmaß süßen Rahm, einem Stück Krebsbutter und etwas Zucker, und gibt sie damit zur Tafel.

685. Dukatennudeln.

Hierzu wird eben wieder ein solcher Teig, wie nach Nr. 683 angemacht, nur daß man statt gewöhnlicher Butter zum Anmachen, Krebsbutter und ein Stückchen Zucker nimmt; sonst aber werden die Nudeln in gleicher Art und Größe verfertigt. Beim Kochen nimmt man eine ganz flache Casserolle, oder auch nur eine blecherne Schüssel, gibt desgleichen einen Viertelzoll tief süßen Rahm und ein Stückchen Butter dazu, thut die Nudeln hinein, überstreut sie dann von oben dick mit Zucker, und läßt sie in einer geheizten Röhre kochen; sie muß aber nicht zu sehr, und nur so heiß seyn, daß der Zucker von oben her schön goldgelb wird. Sind sie aber in einem Tiegel oder in einer Casserolle, so kann man auch unten und oben Glut geben; doch unten mehr, als oben. Diese Nudeln werden dann allemal besser, wenn man sie gleich mit dem Geschirr, worin sie gekocht sind, zur Zeit auf den Tisch gibt, da auf dem Boden die Milch eingekocht ist.

686. Topfer- oder Quarknudeln mit Rahm.

Man nimmt eine gute Maß Topfer oder Quark, drückt diesen mit einem Tuche gut aus, damit das Wasser rein davon kommt, gibt ihn in eine tiefe Schüssel, treibt ihn nebst einem Stücke Butter oder Schmalz, eine starke Nuß groß, mit einem Kochlöffel fein ab, und schlägt sodann vier Eierdotter und zwei ganze Eier daran. Ist der Quark sehr trocken, so darf man wohl noch ein paar Eier darein schlagen; ist er aber ganz naß, so nimmt man lauter Dotter statt ganzer Eier, salzet sie gehörig, und mischt schönes Mehl darein, daß der Teig so fest, als ein

aufgegangener Hefenteig wird, stäubt dann schönes Mehl auf ein Brett, und walzet den Teig fingerdick aus, schneidet davon Daumen-lange Nudeln ab, setzt eine Raine oder eine Casserolle mit einem Stück Butter oder Schmalz auf, gibt die Nudeln alle nur einfach darauf, läßt diese auf beiden Seiten bräunlich werden, und gibt dann nach Belieben ein wenig süßen oder sauren Rahm darein, läßt sie noch ein wenig aufkochen, und gibt sie ganz saftig zur Tafel.

687. Erdäpfelnudeln.

Man siedet gute mehlige Erdäpfel, schälet und reibt sie auf dem Reibeisen, treibt sodann ein halbes Pfund Schmalz recht flaumig ab, gibt ein Pfund von den aufgeriebenen Erdäpfeln dazu, schlägt sechs Eierdotter und vier ganze Eier darein, treibt sie damit gut ab, gibt auch ein paar Löffel voll sauren Rahm, etwas Salz und ein wenig Mehl dazu, damit sie dick werden, wie die Quark-Nudeln; man legt sie sonach ebenfalls auf ein Brett heraus, bestreicht eine flache Bratraine dick mit Butter, und legt die Nudeln ganz ordentlich einfach hinein, stellt sie in die Röhre, und läßt sie backen. Wenn sie schön bräunlich sind, gibt man ebenfalls nach Belieben süßen oder sauren Rahm darein, läßt sie noch damit gut aufkochen, und gibt sie saftig zur Tafel. Für diejenigen aber, welche sie gern trocken essen, darf man sie nur besser einkochen lassen, so wie die Quarknudeln.

688. Abgetriebene Butternöckerln.

Hierzu wird der Teig mit Butter, Eiern und Mehl auf die nämliche Art, wie zur Suppe nach Nr. 31, abgetrieben; sodann setzt man eine flache Raine oder Casserolle mit eben so viel Butter und süßer Milch oder Rahm, wie zu den Nudeln nach Nr. 683 auf. Wenn dieses zusammen siedet, schlägt man die Nöckerln mit einem Eßlöffel gehörig ein, gibt sodann unten und oben Glut, läßt die Milch einkochen, bis sie schöne Raumeln bekommen, hebt sie sodann aus, gibt sie auf die Schüssel, und sogleich zur Tafel. Wem es beliebt, der kann auch Zucker unter die Milch nehmen.

689. Beschamellnöckerln in Milch.

Eben desgleichen wird auch das Beschamell hierzu gemacht und abgetrieben, wie zu den Nöckerln nach Nr. 32, auch wird,

wie zu den vorigen, Butter und süßer Rahm ein Viertelzoll tief mit Zucker und gestossener Vanille aufgesetzt; dann werden, wenn alles siedet, die Nöckerln eingeschlagen, wie die vorgemeldeten Butternöckerln abgekocht, zur Tafel gegeben.

690. Ein abgetriebenes Pfanzel in der Milch.

Man nimmt ein halbes Pfund Butter, treibt diese recht flaumig ab, legt sechs Eier in lauliches Wasser, rührt eines nach dem andern langsam in die Butter, gibt sehr wenig Salz, ein Stückchen Zucker, und ein wenig Zimmet, dann ein Viertelpfund feines Mehl darein. Ist alles gut verrührt, so schmiert man eine Raine oder eine Casserolle mit Butter aus, bestreut sie mit Bröseln, und bäckt es schön. Hernach gibt man es in eine noch viel größere Raine, oder in eine Casserolle, gibt auch eine halbe Maß süße Milch oder kalten Schmetten, und noch ein wenig Zucker darauf, stellt es eine Stunde in eine Röhre, oder in den Ofen, und gibt es zur Tafel.

691. Ein aufgetriebenes Pfanzel in Wein aufgekocht.

Man macht ein Pfanzel nach Nr. 690, nur daß statt des Zimmet, der darein kommt, der Zucker auf Citronen abgerieben wird, und darunter kommt. Uebrigens wird es aber auf gleiche Art gebacken. Hernach gibt man statt der Milch kalten Wein und Zucker darauf, läßt es in einer nicht zu heißen Röhre eine Stunde stehen, und gibt es zur Tafel.

692. Geschnittene Nudeln in Milch.

Man macht die Nudeln nach Nr. 33, schneidet sie nur etwas dicker, als zur Suppe, kocht eine Maß gute süße Milch mit einem Stück Butter in einem Tiegel auf, gibt, wenn die Milch gut siedet, die Nudeln darein, und läßt sie kurz einkochen, bis sie auf dem Boden schöne Raumeln bekommen. Beim Anrichten schüttet man die Nudeln auf die Schüssel, scharret die Raumeln aus, gibt sie ordentlich darauf, und gießt noch ein wenig zerlassene Butter darüber. Nach Belieben kann man auch Zucker und Zimmet unter die Milch geben, wenn man die Nudeln einkocht.

693. Gestutzte oder abgetrocknete Nudeln.

Hierzu macht man von drei Eierdottern, zwei ganzen Eiern, einem Stück Butter und schönem Mundmehl auf einem Brett einen Teig so fest an, wie zu geschnittenen Nudeln, macht davon etliche Stücke, und walzet eins nach dem andern, einen kleinen Messerrücken dick aus. Sind die Flecken alle ein wenig abgetrocknet, so schneidet man der Länge nach zwei Finger breite Streifen, legt etliche aufeinander, und schneidet davon gleiche, kleine, Messerrücken breite, Nudeln herab, setzt eine Raine mit einem Stück Schmalz und einem Stückchen Zucker auf, und läßt den Zucker goldbraun werden. Indessen setzt man eine Pfanne mit süßer Milch auf, und kocht, wenn sie siedet, die Nudeln darein. Sobald sie einmal darin aufgekocht haben, seihet man die Milch ab, gibt die Nudeln in den Tiegel, worin das Schmalz und der Zucker ist, läßt sie darin abkochen, bis sie unter öfterem Aufrühren Raumeln bekommen, und so zur Tafel angerichtet werden können.

694. Abgetrocknete Tropfnudeln.

Man schlägt sechs Eier mit schönem Mehl in einem Hafen eben so fein ab, wie zu einer Tropfsuppe nach Nr. 99, siedet gute Milch in einer Pfanne auf, und läßt, während sie siedet, den Teig recht fein hineinlaufen und aufsieden, seihet dann die auf diese Art gewordenen Tropfnudeln mit einem Schaumlöffel heraus, und gibt sie in einen Tiegel, worin ein Stück Butter zerlassen worden ist. Sind die Tropfnudeln alle auf gleiche Art so stellt man sie über die Glut, bis sie schöne Raumeln bekommen. Man kann auch nach Belieben Zucker darauf geben.

695. Semmelnudeln.

Der Teig wird eben hierzu, wie zu vorgemeldeten Tropfnudeln, zubereitet. Dann werden von einer altgebackenen Semmel feine, dünne Schnitte gemacht, ein Tiegel mit süßer Milch und einem Stück Butter aufgesetzt, und, wenn die Milch siedet, werden die Semmelschnitte einzeln in den Teig eingetaucht, und in die siedende Milch gegeben. Man macht dann unten und oben Glut, läßt schöne Raumeln anlaufen, und hebt die Nudeln aus. Es versteht sich, daß auch hierzu, nach Belieben, Zucker angewendet werden könne.

696. Butternudeln.

Man macht von einem halben Pfund Mundmehl, zwei Eierdottern, süßem Rahm, zwei Loth Butter, und einem paar Löffel voll guter Hefe einen Teig an, so fest, als einen Dampfnudelteig, schlägt ihn gut ab, und läßt ihn aufgehen. Hernach gibt man ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Brett, walzet den Teig einen Finger dick aus, und schneidet lauter schmale, längliche Fleckeln daraus, welche alle gut mit zerlassener Butter bestrichen werden. Dann rollt man sie zusammen, legt sie in eine Raine, gibt Butter, ein wenig siedenden Schmetten, und etwas Zucker darauf, stellt sie in den Ofen, oder macht oben und unten Glut, läßt sie eine Farbe bekommen, und gibt sie zur Tafel.

697. Regenwürmernudeln in Milch.

Man nimmt schönes Mehl auf ein Brett, schlägt vier Eier darein, und gibt auch ein Stück zerlassene Butter mit ein wenig Salz darein, macht den Teig ein wenig weicher, als zu den geschnittenen Nudeln, walzet solchen unter der Hand recht fein ab, schlägt ihn in ein Tuch ein, und läßt ihn ein wenig stehen; nimmt dann ein Stück davon, und dreht es unter der flachen Hand auf einem Brett recht dünn aus, wie einen Regenwurm. Wenn alle übrigen desgleichen ausgedreht sind, so kocht man sie in einer Raine oder in einer Casserolle in einer Maß siedender Milch nebst etwas Butter ein, läßt die Milch ganz einkochen, bis die Nudeln schöne Raumeln bekommen, hebt sie öfter auf, und gibt sie auf einer Schüssel zur Tafel.

698. Kleine Bauchstecherln.

Hierzu wird eben auf gleiche Art ein Teig, wie zu den vorhergehenden Regenwürmernudeln, gemacht, von welchem Nudeln, den Habernudeln ähnlich, ausgedreht werden. Wenn alle bereitet sind, so kann man sie eben so, wie die Regenwürmernudeln, in Milch und Butter einkochen, oder man siedet sie auch im Wasser, schweift sie mit frischem Wasser ab, röstet sie in Butter mit Semmelbröseln, salzet sie, und gibt sie zur Tafel.

699. Geriebenen Teig oder Mehlgerste in Milch.

Man macht von schönem Mehl und von Eiern einen so festen Teig auf dem Brett an, als er sich nur zusammenbringen und verbinden läßt; reibt ihn dann auf dem Reibeisen ab, läßt ihn ein wenig abtrocknen, kocht ihn in einem Tiegel mit siedender Milch und Butter ein, gibt Zucker und gestossene Vanille, oder Zimmet dazu, und läßt die Milch ganz einkochen, bis sich Raumeln zeigen.

700. Reis in Milch mit Zucker und Zimmet.

Nachdem ein halbes Pfund Reis rein ausgelöst, und durch etliche Wasser gewaschen ist, so wird er in eine Raine oder in eine Casserolle gethan; dann gibt man zwei Maß gute, süße Milch, siedend, und ein Stück Butter, Zucker und Zimmet, nach Belieben, daran, stellt ihn in eine Röhre, läßt ihn, ohne ihn aufzurühren, aufgehen und die Milch ganz einkochen, oder man kann auch unten und oben Glut geben. Hat er schöne Raumeln, so richtet man ihn an, gibt die Raumeln darauf, umd bestreut ihn noch einmal mit Zucker und Zimmet, oder man kann ihn sogleich sammt dem Geschirre, worin er kocht, zur Tafel geben, und auf gleiche Art auch den Weizengries kochen.

701. Ein abgetriebenes Griespfanzel in der Milch.

Man treibt ein halbes Pfund Schmalz flaumig ab, rührt acht ganze Eier, die man in warmes Wasser gelegt hat, nach und nach darein, und gibt ein wenig Salz und ein Seidel oder eine Viertelmaß feinen Weizengries dazu. Hernach gibt man es in eine mit Butter beschmierte Serviette, kocht es in süßer Milch eine halbe Stunde, macht eine Schmettensauce mit etlichen Eierdottern, gibt ein wenig Zucker (auf Citronen abgerieben) darauf, und schickt es zur Tafel.

702. Griesschmarren.

Man kocht eine halbe Maß Gries in Milch oder in Wasser ganz dick ein. Wenn er ausgekühlt ist, treibt man ein Viertelpfund Butter oder Schmalz ab, gibt den Gries darein, schlägt

sechs oder acht Eier darauf, setzt einen flachen Tiegel mit einem Stück Schmalz auf, gibt das Gerührte darein, kocht es übrigens, wie einen andern Schmarren ab, und zerstößt ihn mit dem Schürer oder mit der Schaufel, so fein man will.

703. Ordinären Semmelschmarren.

Man nimmt ein Mäßel Milch in einen Hafen, schlägt acht Eier darein, quirlt es gut ab, rührt auch ein halbes Pfund Mehl darein, salzet es, und verrührt das Mehl gut, setzt ebenfalls einen Tiegel mit einem Stück Schmalz oder Butter auf, gibt den Schmarren darein, deckt den Tiegel zu, und wenn er auf einer Seite Raumeln hat, so hebt man ihn auf, und wendet ihn nach und nach um. Wenn nichts Weiches mehr darunter ist, so stößt man ihn so klein mit dem Schürer, als es beliebt. Ist er zu trocken, und will man ihn fetter und saftiger haben, so kann man auch noch Schmalz oder Butter nachgeben. Man gibt ihn so zur Tafel, oder bestreut ihn, wenn es beliebt, vorher mit Zucker.

704. Semmelschmarren.

Man schneidet altgebackene Semmeln zu ganz feinen Schnitten auf, quirlt auf vier Kreuzersemmeln acht Eier mit einem Quartel süßen Rahm ab, salzet es, und gießt es über die aufgeschnittenen Semmeln. Wenn es eine Stunde gestanden, und die Semmelschnitte ganz eingeweicht hat, so verfährt man damit, wie bei dem vorigen Schmarren nach Nro. 703 und gibt ihn zur Tafel.

d. Von Wasser-Mehlspeisen.

705. Ein Pfanzel von geschnittenen Nudeln.

Man macht die geschnittenen Nudeln, wie sie nach Nro. 33 zur Suppe beschrieben sind, und kocht sie in siedendem Wasser ein. Wenn sie aufgesotten sind, seihet man sie, schweift sie mit kaltem Wasser ab, läßt das Wasser gut ablaufen, und röstet sie dann in heißer Butter oder im Schmalze, salzet sie, schlägt ein paar Eier darein, verrührt sie gut, und schmiert eine Casserolle oder eine Backraine dick mit Butter aus, bestreut sie mit Bröseln, gibt die Nudeln darein, und setzt sie in eine heiße Röhre,

oder macht unten und oben Glut. Wenn sie auf dem Boden braune Raumeln haben, stürzt man sie auf die Schüssel heraus, und gibt sie zur Tafel.

706. Wasserschnitte.

Man macht einen dünnen Tropfsuppenteig, schneidet feine runde Semmelschnitte auf, wendet sie in diesem Teige um, und gibt sie in siedendes Wasser, welches gut gesalzen werden muß, läßt sie darin aufsieden, schmiert eine Schüssel dick mit Butter aus, und gibt die Schnitte, wenn sie ausgesotten haben, mit einem Schaumlöffel auf die geschmierte Schüssel heraus, schmalzet jede Lage, welche man auf die Schüssel gibt, gut mit in Butter gerösteten Semmelbröseln, bis alles in die Schüssel eingelegt ist, und stellt sie einstweilen auf eine Glut, oder man kann auch auf den Boden ein paar Löffel voll saueren Rahm geben, die Schnitte ein wenig aufkochen lassen, und sie so zur Tafel schicken.

707. Wasserspatzen.

Man thut ein halbes Pfund Mehl in eine Schüssel, gibt ein Quart siedendes Wasser darein, salzet es, und schlägt noch drei oder vier Eier dazu, damit der Teig ein wenig weicher wird, als zu aufgegangenen Dampfnudeln. Hat man dann einen dazu bestimmten Durchschlag, dessen Löcher alle so groß wie Erbsen sind, so gibt man den Teig hinein, und drückt ihn immer durch, in ein siedendes Wasser hinein. Sobald die Spatzen in die Höhe kommen, nimmt man sie heraus, legt sie in kaltes Wasser, und nachdem solches wieder davon abgeseihet worden, röstet man dieselben im heißen Schmalz oder in Butter. Man kann auch zuletzt, wenn man will, aufgeriebenen Parmesankäs darauf geben, und sie sogleich zur Tafel anrichten.

708. Vollanerkrapfeln.

Man macht von vier Eiern einen Teig, wie einen geschnittenen Nudelteig nach Nr. 33, walzet denselben so dünn als möglich aus, nimmt eine Hand voll Kerbelkraut, eine Hand voll Petersilie, einen jungen Wirsching oder Kohlkopf, und etliche Zwiebeln, siedet dieses alles in Salzwasser auf, seihet es ab, und hackt es ganz fein, röstet um einen Kreuzer Semmelbröseln in Butter,

gibt die fein geschnittenen Kräuter darein, schlägt auch ein paar Eier darauf, salzet und pfeffert es, und füllt diese Fülle, gleich den Lungenkrapfeln, in den Teig ein. Man rändert sie mit dem Rädchen ab, läßt sie im siedenden Wasser einmal aufwallen, nimmt sie sodann mit einem Seihelöffel auf eine mit Butter bestrichene Schüssel heraus, gibt auf eine jede Lage Krapfeln aufgeriebenen Parmesankäs, und schmalzet sie zuletzt mit Butter.

e) Von Müsern oder Auflaufen.

709. Kindsmusauflauf mit Vanille.

Man nimmt eine Maß gute, süße Milch, acht starke Eßlöffel voll Mundmehl, und vier Eierdotter, quirlt dieses gut zusammen ab, und macht in einer Pfanne ein gutes Kindsmus, legt auch ein Stück Zucker darein, und gibt dieses Mus auf einen Teller. Wenn es gut ausgekocht hat, läßt man es abkühlen, nimmt ein halbes Pfund Butter, rührt sie mit dem abgekühlten Mus recht flaumig ab, schlägt zwölf Eierdotter, einen nach dem anderen darauf; von acht Eierklar schlägt man einen Schnee, und rührt ihn darunter, gibt gestossenen Zucker und Vanille nach Belieben, wie auch ein wenig feine Semmelbröseln darauf, rührt es eine Viertelstunde lang, nimmt eine blecherne Reifschüssel oder eine Back-Casserolle, schmiert sie gut mit Butter aus, und bestreut sie mit Bröseln, gibt das gerührte Mus hinein, und backt es drei Viertelstunden ganz langsam in der Röhre, oder gibt unten und oben Glut. Man kann auch statt der Vanille den Zucker auf Limonien abreiben, und den Geruch nach Belieben geben. Ist das Gebäcke schön aufgelaufen, so sticht man mit dem Messer hinein; wenn sich nichts Nasses mehr an das Messer anlegt, so bestreut man es oben mit Zucker, und gibt es schnell zur Tafel.

710. Reisauflauf mit Zucker und Zimmet.

Ein Viertelpfund Reis wird, nachdem er gut gewaschen ist, in einer Maß Milch ganz dick eingekocht, sodann ausgeschüttet und abgekühlt. Dann treibt man ein halbes Pfund Butter mit dem Reis recht flaumig ab, schlägt zwölf Eierdotter, und von acht Eierklar den Schnee darein, und gibt Zucker und Zimmet nach

Belieben dazu; übrigens wird eine Reifschüssel mit Butter bestrichen, und mit Semmelbröseln bestreut, oder man setzt einen Reif auf ein Blatt, macht vom schlechten Mehl einen Teig am Boden herum, schmiert und bröselt ihn aus, gibt das Gerührte hinein, backt es nach Nr. 709, und gibt es, mit Zucker und Zimmet bestreut, zur Tafel; den Reif nimmt man aber davon ab, und stellt den Auflauf sammt dem Blatt, worauf er gebacken worden, auf die Schüssel.

711. Auflauf von Gries.

Man kocht in einer halben Maß süßer Milch oder in süßem Rahm ein Viertelpfund Weizengries dick ein, und treibt ihn sodann mit einem halben Pfund Butter recht flaumig; ist er abgekühlt, so schlägt man zehn Eierdotter, und von sechs Eierklar den Schnee darein, und rührt alles dieses mit vier Loth eingesottenen Wein- oder Johannisbeeren, und einem Viertelpfund gestossenen Zucker dazu. Wenn nun alles gut verrührt ist, so nimmt man eine Reifschüssel oder ein Model, schmiert es gut aus, bestreut es mit Semmelbröseln, gibt das Gerührte hinein, und backt es ganz langsam, wie die vorher gemeldeten Müser. Ist es ausgebacken, so stürzt man es aus dem Model auf die Schüssel, oder gibt es mit der Reifschüssel, mit Zucker bestreut, auf die Tafel. Man kann auch, wenn man will, Vanille darunter geben.

712. Ein Reisauflauf à la Pius.

Es wird ein Pfund Reis, der gut im Wasser abgebrüht ist, in guter Milch recht trocken eingekocht. Wenn er abgekühlt ist, wird er mit einem halben Pfund Butter flaumig abgerührt, dann acht ganze Eier, zwei Dotter und ein halbes Pfund Marillen-Marmelade, klein geschnitten, nach und nach unter den Reis gerührt. Dann macht man von sechs Eiern Fleckeln, und schmiert eine passende Casserolle mit Butter gut aus. Hernach kommt ein Eierfladel und wieder Reis, bis die Casserolle ganz voll ist. So wird es langsam eine halbe Stunde im Backofen gebacken, auf die Schüssel gestürzt, und zur Tafel gegeben.

713. Auflauf von Erdäpfeln.

Man kocht einige gute mehlige Erdäpfeln, reibt sie, wenn sie gut ausgekühlt sind, auf dem Reibeisen, treibt dann ein hal-

des Pfund Butter recht flaumig ab, schlägt zehn Eierdotter nach und nach darein, schlägt sechs Eierweiß zu Schnee, rührt ihn auch nebst vier Loth Zucker, der auf einer Citrone abgerieben ist, und von den aufgeriebenen Erdäpfeln, ein halbes Pfund schwer, darunter, auch gar wenig Salz, und wenn es beliebt, ein wenig Zimmet. Uebrigens bäckt man es, wie nach Nr. 709, und gibt es, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

714. Auflauf von Eierdottern.

Man treibt ein halbes Pfund frische Butter recht flaumig ab, schlägt sechszehn Eierdotter, einen nach dem andern, darein, rührt ein halbes Pfund klein gestossenen Zucker, welcher auf zwei Limonien abgerieben, nach und nach darunter, und von vier Eierklar den Schnee dazu. Wenn Alles gut verrührt ist, wird ein Melonen- oder anderes Model gut mit Butter ausgeschmiert, dann auch mit Butter oder mürbem Teig ausgefüttert, und das Gerührte hinein gegeben. Man kann auch nur etliche Messerspitzen voll Mehl darunter rühren, damit es nicht zu fett wird. Dieses Mus sollte auch nicht zu heiß gebacken werden. Wenn es ausgebacken und aus dem Model auf die Schüssel umgestürzt ist, wird es mit Zucker bestreut, und zur Tafel gegeben.

715. Auflauf von Beschamell.

Man macht hierzu ein Beschamell nach Nr. 555, aber ganz dick und fest, rührt auch noch, da es auf dem Feuer ist, ein paar Eierdotter darein, läßt es sodann auskühlen, und treibt ein halbes Pfund Butter recht flaumig mit dem Beschamell ab, schlägt sodann noch zehn Eierdotter, einen nach dem andern, darein; von acht Eierklar schlägt man einen Schnee, rührt ihn nebst einem Viertelpfund fein gestossenen Zucker und vier Loth fein gestossene Mandeln darunter. Wenn man will, so kann man auch eine Hand voll Weinbeeren darunter rühren. Dann gibt man das Gerührte, das wohl eine halbe Stunde lang abgetrieben werden muß, in eine Reifschüssel, oder sonst auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, oder in ein Model, welches mit Teig ausgefüttert ist, bäckt es ganz gemach eine Stunde in der Röhre, stürzt es, wenn es in Teig eingeschlagen ist, heraus, oder gibt es, mit Zucker bestreut, in der Reifschüssel zur Tafel.

716. Auflauf von Weichseln.

Man siedet ein halbes Pfund gedörrte Weichseln, löset von vier Kreuzersemmeln die Rinde ab, weicht sie sodann in die Weichselbrühe, oder in einen Wein ein, sondert die Weichseln von den Kernen ab, und schneidet dieselben mit ein wenig Limonienschalen recht fein, welches man auch mit frischen Weichseln thun kann; treibt sodann ein halbes Pfund Butter recht flaumig ab, drückt die abgeschälten Semmeln recht gut aus, rührt sie nach und nach darunter, und die geschnittenen Weichseln nebst zwölf Eierdottern dazu, verrührt diese, wie auch den Schnee von acht Eierklar nebst einem Viertelpfund fein gestossenen Zucker und ein wenig Zimmet, gibt das Mus in eine Reisschüssel, bäckt es desgleichen schön langsam, und gibt es, wenn es ausgebacken ist, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

717. Auflauf von Quitten.

Man reibt von drei Kreuzersemmeln die Rinde ab, kochet zwei oder drei große Quitten in Wasser weich, worin ein Stück Butter gegeben worden, und treibt das Mark von den Quitten durch ein Sieb, damit die Schalen und das Steinige zurückbleiben. Man weicht sonach die abgeschälten Semmeln in die Sauce ein, worin die Quitten gekocht worden, drückt sie, wenn sie ganz erweicht sind, aus, treibt ein halbes Pfund Butter ab, und die ausgedrückten Semmeln mit einem halben Pfund Mark von den Quitten darunter, schlägt zehn Eierdotter, wie auch von acht Eierklar den Schnee darein, gibt noch ein Viertelpfund fein gestossenen Zucker, und vier Loth klein gestossene Mandeln dazu, rührt Alles gut untereinander, bäckt es übrigens, wie alle anderen Müser, ganz langsam, und gibt es mit Zucker bestreut, zur Tafel.

718. Kaiser-Auflauf.

Es wird ein halbes Pfund Butter flaumig abgerührt, dann werden zehn Eierdotter, einer nach dem andern, darunter gerührt; hernach kommt ein halbes Seidel oder eine Achtelmaß guter, süßer Rahm dazu, und vier Eßlöffel voll schönes Mundmehl, vier Loth fein gestossener Zucker, vier Loth sehr fein geschnittene Mandeln, von einer Citrone die Schalen fein geschnitten; auch kann man

um zwölf Kreuzer fein gestossene Vanille dazu geben, wie es jedem beliebt. Uebrigens wird es in einem abgeschmierten, mit Bröseln bestreuten Reife nach Nr. 709 langsam gebacken, und mit Zucker bestreut, zur Tafel gegeben.

719. Auflauf von schwarzem Brod.

Man treibt ein halbes Pfund Butter flaumig ab, rührt zwölf Eierdotter nach und nach darein, reibt ein halbes Pfund weißes Hausbrod, gibt ein Weinglas voll rothen Wein darein, läßt das geriebene Brod den Wein ganz einsaugen, und zerrührt es dann zur Butter und zu den Eiern; auch gibt man sechs Loth abgezogene und fein gestossene Mandeln, Zucker nach Belieben, etliche gestossene Gewürznägeln und Zimmet dazu. Wenn Alles beisammen ist, darf es nicht mehr gerührt werden, sondern es wird in einem Reife oder in einer Casserolle nach Nr. 709 langsam gegebacken, und mit Zucker bestreut, zur Tafel gegeben.

720. Spinat-Auflauf.

Man löst von drei Kreuzersemmeln die Rinde ab, weicht die Semmeln in die Milch ein, treibt ein halbes Pfund Butter ab, drückt die Semmeln aus, und rührt sie darunter, kocht auch ein paar Hände voll guten Spinat in Salzwasser, schweift ihn wieder frisch ab, und schneidet ihn recht fein. Wenn er nun zuvor recht gut ausgedrückt ist, so rührt man ihn auch unter die Butter und Semmeln, schlägt zwölf Eierdotter und von sechs Eierklar den Schnee darein, gibt ein Viertelpfund Zucker darein, ein wenig Muskatenblüthe, und einen Löffel voll Spinattopfer, wie in Nr. 108 beschrieben ist, dazu. Wenn dieß alles gut verrührt ist, so gibt man es in einen Reif oder in eine Schüssel, bäckt es, wie andere Müser, und gibt es, mit Zucker bestreut, zur Tafel. Wem es beliebt, der kann auch um drei Eier weniger nehmen, statt dessen ein Spinatschöttel machen, und darunter rühren.

721. Apfelmus oder Auflauf.

Man bratet etliche Aepfel ganz weich, drückt sie durch ein Sieb, damit die Schalen und Kerngehäuse hinwegkommen, treibt ein halbes Pfund von diesem Mark mit einem halben Pfund Butter ganz flaumig ab, wie auch um zwei Kreuzer in Milch ge-

weichte, und wieder ausgedrückte Semmeln darunter, gibt dann zehn Eierdotter, von sechs Eierklar den Schnee, ein Viertelpfund Zucker, und ein wenig Zimmet darauf, rührt es zusammen eine Viertelstunde lang, bäckt es sodann im Reife, wie die anderen Müser, und gibt es, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

722. Limonien- oder Pomeranzen-Auflauf.

Man schält von vier Kreuzer-Mundsemmeln die Rinde ab, weicht die Semmeln in Milch ein, drückt sie wieder aus, und trocknet sie auf der Glut in einer Pfanne gleich einem Brandteig ab, treibt sodann ein halbes Pfund Butter mit diesen Semmeln in einer Schüssel gut ab, und wenn er fein genug ist, rührt man zwölf Eierdotter nach und nach darein, wie auch von acht Eierklar den Schnee, eine gute Hand voll klein gestossene Mandeln, und zwölf Loth Zucker, welcher auf Limonien oder Pomeranzen gut abgerieben und fein gestossen ist, dazu. Wenn alles schön flaumig gerührt ist, so gibt man es in einen Reif, bäckt es langsam aus, wie andere Müser, und bestreut es mit Zucker.

723. Ein Mus oder Auflauf von Kaffee.

Es wird ein Viertelpfund Kaffee schön gebrannt, in diesem eine halbe Maß guter Schmetten gekocht, und eine Stunde stehen gelassen. Hernach wird der Schmetten abgeseihet, und von demselben, oder vom Rahm, schönem Mundmehl und ein paar Eierdottern ein dicker Gasch oder ein Mus gekocht. Dieses muß abkühlen, und wird dann mit einem Viertelpfund frischer Butter abgerührt; zehn frische Eierdotter werden nach und nach darein gerührt, und sechs Loth fein gestossener Zucker, wie auch um zwölf Kreuzer fein gestossene Vanille, und vier Loth fein gestossene Mandeln. Uebrigens wird es nach Nr. 709 gebacken, und zur Tafel gegeben.

724. Auflauf von gelben Rüben oder ein Mus.

Es werden schöne große gelbe Rüben in guter Hühnersuppe weich gekocht, und durch ein Sieb geschlagen. Nachdem sie abgeseihet und getrocknet sind, nimmt man ein halbes Pfund von diesen gelben Rüben, treibt sie mit einem Viertelpfund frischer Butter ab, schlägt acht Eierdotter darein, auch Zucker und Zimmet

nach Belieben, kocht es nach Nr. 709, und gibt es, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

725. Krebsauflauf.

Man schält von drei Kreuzer Mundsemmeln die Rinde ab, weicht die Semmeln in Milch ein, drückt sie, wenn sie weich sind, wieder aus, und trocknet sie wie die vorgemeldeten auf der Glut ab, treibt sodann ein halbes Pfund Krebsbutter ab, macht zu den abgetrockneten Semmeln ein Krebsschöttel oder Käse von acht oder zehn Krebsen und sechs Eiern, und wenn es gut ausgedrückt ist, rührt man es darunter, schlägt sodann zehn Eierdotter, und von acht Eierklar den Schnee darein, rührt alles eine halbe Stunde lang gut ab, gibt eine Hand voll gestossener Mandeln, ein Viertelpfund Zucker und Zimmet nach Belieben, wie auch klein geschnittene Krebsschweifel hinzu, salzet es mäßig, und gibt alles, wenn es gut verrührt ist, in einen Reif, backt es wie die vorgemeldeten, und gibt es, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

726. Lungenauflauf.

Man weicht eben desgleichen um drei Kreuzer von der Rinde abgelösste Semmeln in der Milch ein, drückt sie aus, und trocknet sie ab; treibt sodann diese Semmeln mit drei Viertelpfund Butter ab, schneidet eine gebrühte Kalbslunge mit einer Hand voll Weinbeeren, und eben so viel ausgelösten Zibeben, dann einigen Limonienschalen recht fein zusammen, und rührt dieses nebst zwölf Eierdottern und dem Schnee von acht Eierklar unter die Semmeln. Man kann es auch nach Belieben mit Zucker versüßen; jedoch salze man es sehr wenig; dann backt man es in dem Reife ganz gemach, und gibt es zur Tafel.

727. Auflauf von übriggebliebenem Fleisch.

Hat man übriggebliebenes weißes Fleisch von gebratenen Kapaunen oder Hühnern, so schneidet man das schönste davon, nimmt auch, wie vorgemeldet, um drei Kreuzer abgeschälte, in Milch eingeweichte Mundsemmeln, trocknet sie auf der Glut, und rührt sie mit drei Viertelpfund Butter flaumig ab, schlägt auch zwölf Eierdotter darein, von zehn Eiern den Schnee, und den

geschnittenen Braten nebst ein wenig Muskatnuß dazu. Ist alles zusammen eine halbe Stunde gerührt, so salzet man es ganz mäßig, gibt es in einen Reif, und backt es langsam, wie die andern Müser. Man kann auch, wenn es beliebt, Zucker dazu geben.

728. Bisquit-Auflauf.

Man nimmt ein halbes Pfund fein gestossenen Zucker in einen Hafen, rührt ihn mit zwölf Eierdottern zusammen eine halbe Stunde ab, rührt hernach ein halbes Pfund gut zerlassene Butter darein, wie auch von acht Eierklar den Schnee, ein Viertelpfund gestossenes Bisquit, und von einer Limonie die Schalen fein geschnitten darunter. Wenn alles dieses gut untereinander gerührt ist, so gibt man es in eine Reifschüssel, und backt es eine Stunde ganz langsam in der Röhre oder in einer Tortenpfanne, und gibt es, wenn es gebacken ist, mit Zucker bestreut, schnell zur Tafel.

729. Eine andere Art Bisquit-Auflauf.

Es wird ein Viertelpfund fein gestossener Zucker mit acht Eierdottern recht flaumig abgerührt, von sechs Eierweiß ein Schnee geschlagen, und auch darunter gerührt. Indessen wird ein Viertelpfund Butter flaumig abgerührt, vier Loth fein gestossenes Bisquit, vier Loth feines Mundmehl auch damit gut zusammengerührt. Man gibt hernach den Geruch von Vanille, Citronen oder Maraskino nach Belieben dazu, backt es recht langsam nach Nr. 709, und gibt es, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

730. Chocolade-Auflauf.

Man nimmt eben desgleichen ein halbes Pfund fein gestossenen Zucker mit zwölf Eierdottern in eine Schüssel oder in einen Hafen, rührt dieses ebenfalls eine halbe Stunde ab, rührt auch ein Viertelpfund fein gestossene Mandeln, von zehn Eierklar den Schnee, ein halbes Pfund gute zerlassene Butter, und zuletzt drei Tafeln gute aufgeriebene Chocolade darunter. Wenn dieses alles zusammen gut verrührt ist, so backt man es ebenfalls wie voriges ganz langsam eine Stunde in der Röhre oder in der Tortenpfanne, und gibt es, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

731. Gesäumtes Quittenmus oder Auflauf.

Hat man Quitten oder Marmelade, so nimmt man zwölf Loth davon, treibt sie ab, schlägt von zwölf Eierklar einen steifen Schnee, stößt auch ein Viertelpfund Zucker recht fein, nimmt dann immer einen Löffel voll gestossenen Zucker, rührt es sodann eine halbe Stunde, bis alles eingerührt, und das Mus ganz steif ist, so, daß der Löffel darin stecken bleibt. Sodann nimmt man eine blecherne Schüssel, überlegt deren Boden mit Oblaten, und gibt das Gerührte darauf. Man kann es auch nach Belieben schön hoch und rund, wie einen Berg aufrichten, bestreut es mit ein wenig Zucker, und backt es hernach ganz langsam in dem Ofen oder in der Tortenpfanne. Wenn es anfängt, von außen Ritze oder Sprünge zu bekommen, so ist es ein Zeichen, daß es ausgebacken ist; dann gibt man es, mit Zucker bestreut, schnell zur Tafel. Hat man aber keinen eingemachten Quittendest oder Marmelade, so nimmt man etliche frische Quitten, kocht dieselben in Zuckerwasser weich, treibt sie durch ein Sieb, nimmt ein Viertelpfund von diesem Mark, und ein Viertelpfund gestossenen Zucker, läßt ihn auf einer Glut in einer messingenen Pfanne zerfließen, gibt dann das Mark von den Quitten darein, läßt es ein wenig aufkochen, nimmt dieses Eingekochte statt des anderen Dest's, und gibt eben, wie vorher gemeldet, den Eierschnee und noch ein Viertelpfund Zucker zum Abrühren dazu. Man kann auch dieses Mus auf einem Teller backen, wenn er von ächtem Steingut oder einer sonst guten haltbaren Materie ist.

732. Gesäumtes Hagebuttenmus oder Auflauf.

Dieses wird auf dieselbe Art wie vorgemeldetes Quittenmus gemacht. Damit nimmt man auf zwölf Loth guten, mit Zucker eingesottenen Dest, ein Viertelpfund gestossenen Zucker, und von zwölf Eierklar den Schnee, rührt und backt es übrigens wie das vorgemeldete, und gibt es, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

733. Ein gesäumtes Apfelmus oder Auflauf.

Man bratet zehn bis zwölf schöne Borstorferäpfel, drückt das Mark davon durch ein Sieb, nimmt ein Viertelpfund gestossenen Zucker, gibt ihn in eine reine Casserolle oder in eine Pfanne, läßt ihn auf einer Glut ganz langsam zerfließen, gibt das Apfel-

mark darein, und läßt es unter beständigem Rühren aufkochen, gibt es dann in eine Schüssel und rührt es, bis es ganz kühl wird. Dann schlägt man von acht Eierweiß Schnee, rührt ihn nach und nach darunter, und rührt inzwischen immer ein wenig fein gestossenen Zucker, der auf einer Citrone abgerieben ist, dazu. Dieser Auflauf wird, wenn er eine Stunde gerührt, und ganz steif ist, auf einem Teller hoch aufgerichtet, nach Nr. 731 ganz langsam gebacken, und hernach sogleich zur Tafel zu geben.

734. Gefäumtes Erdbeermus oder Auflauf.

Man nimmt eine halbe Maß Erdbeeren, drückt sie ab und treibt sie durch ein Sieb, nimmt sodann ein halbes Pfund gestossenen Zucker, läßt ihn in einer Pfanne zerfließen, ohne daß er braun wird, schüttet ihn sodann auf eine Schüssel heraus, und gibt die durchgetriebenen Erdbeeren darein, rührt ihn damit ab, gibt sodann von zehn Eierklar den Schnee nach und nach darunter, rührt es ganz steif, backt es übrigens wie vorgemeldetes, auf Oblaten oder auf einem Steingut-Teller aufgerichtet, ganz langsam in einer Röhre oder Tortenpfanne, und gibt es, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

735. Ordinären Semmel-Auflauf.

Man schneidet um vier Kreuzer Mundsemmeln so fein als möglich, quirlt sechs ganze Eier und vier Dotter mit einer halben Maß süßen Rahm gut ab, gibt auch auf Limonien abgeriebenen Zucker, und ein wenig Zimmet nach Belieben dazu, thut dieses alles auf die aufgeschnittenen Semmeln, läßt es zusammen eine Stunde lang stehen, bestreicht sodann eine Reifschüssel oder eine Raine dick mit Butter, gibt alles zusammen hinein, läßt es in einer nicht gar zu heißen Röhre auflaufen, oder gibt unten und oben Glut, backt es schön, und gibt es, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

736. Spanisches Brod.

Hierzu wird von vier Kreuzer Mundsemmeln die Rinde abgelöst oder abgerieben, und die Semmeln zu runden Stücken aufgeschnitten; dann werden vier ganze Eier und sechs Eierdotter mit einer halben Maß süßen Rahm abgequirlt, und auch Zucker

und Zimmet nach Belieben darein gethan, und auf das Brod gegeben. Indessen werden ein Viertelpfund Weinbeeren und ein Viertelpfund Zibeben ausgelöst und gewaschen, und ein Viertelpfund Mandeln geschält und zu kleinen Stiftchen geschnitten; dann wird eine Casserolle ausgeschmiert, mit Butter oder mürbem Teig ausgefüttert, und immer eine Lage von den eingeweichten Semmelschnitten, eine Lage Weinbeeren, Zibeben und Mandeln hineingegeben, und so fährt man fort, bis alles eingelegt ist; zuletzt gibt man die nach den Schnitzen zurückgebliebenen Eier und Rahm dazu, backt es in der Röhre oder Tortenpfanne gut aus, und gibt es ganz, oder in Schnitten geschnitten, und mit Zucker bestreut, zur Tafel.

737. Spanisches Brod (auf andere Weise).

Einige Semmeln werden abgeraspelt, in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, und am Roste auf beiden Seiten grillirt; Aprikosenmarmelade wird mit etwas Malagawein verdünnt und die Brödchen auf der einen Seite bestrichen, auf eine porzellanene Schüssel angerichtet, mit irgend einer andern Schüssel zugedeckt, und in eine nicht zu heiße Röhre gestellt; die übriggebliebene Marmelade wird nun mit Malagawein und etwas Wasser verdünnt zu einer Sauce, die Brödchen noch zweimal von Zeit zu Zeit begossen, der Rest in eine Saucière gegeben und nun damit servirt.

738. Aufgebranntes Limonienmus oder Gasch.

Man nimmt acht Eierdotter in eine Pfanne, gibt vier oder sechs Eßlöffel voll Mundmehl darein, rührt damit einen Teig an, und gibt auch eine Maß süßen Rahm oder gute Milch darein, reibt ein Viertelpfund Zucker auf drei oder vier Limonien ab, nimmt die Hälfte davon in das Mus oder in den Gasch, und rührt es, gleich einem Kindsmus, auf der Glut beständig ab. Hat es dann gut aufgekocht, so schüttet man es auf eine flache Schüssel, macht einstweilen einen Nudelschürer oder eine Schaufel im Feuer glühend, streut die andere Hälfte gestossenen Zucker auf das Mus, fährt mit dem glühenden Schürer oder mit der Schaufel darauf herum, bis es eine schöne Glacé von Zucker bekommt, und gibt es schnell zur Tafel.

739. Aufgebranntes Schmankelmus.

Man macht ein sehr dünnes Kindsmus von einer halben Maß guter Milch, vier Eßlöffeln voll Mehl, und einem Stück Zucker, und macht davon lauter Schmankelraumeln nach Nro. 481. Man nimmt sodann einen flachen Tiegel oder Casserolldeckel, bestreicht ihn nur ein wenig mit Butter, und gibt von dem Kindsmus, wenn es ausgekocht ist, nur so viel darauf, als sich auf dem Boden anlegt. Dieß läßt man alsdann zu schönen dunkelgelben Raumeln anbraten, hebt sie stückweise auf, und rollt sie geschwind, da sie noch warm und weich sind, zusammen, und so fährt man damit fort, bis man so viel hat, als man braucht. Ferner macht man wieder ein Kindsmus von einer Maß süßen Rahm, vier Eierdottern, etwas mehr Mehl, und (nach Belieben) gestossenem Zucker auf Limonien abgerieben, oder gestossene Vanille. Ist das Mus gut ausgekocht, so schüttet man es auf eine Schüssel, brennt es mit Zucker nach Nro. 738, steckt die gemachten Raumeln darauf, und gibt es zur Tafel.

740. Gebackenes Kindsmus.

Ein gewöhnliches Kindsmus wird angerührt, und dick heruntergekocht mit 5—6 Eigelb frikassirt, ein runder flacher Deckel oder ein Blech mit Wasser bespritzt und das nun etwas erkaltete Kindsmus darauf gestrichen, in der Dicke eines kleinen Fingers; nach dem gänzlichen Erkalten rund ausgestochen in der Größe eines Thalers, in Semmelbröseln umgedreht, in zerschlagenen Eiern eingetunkt, nochmals in Semmelbröseln umgedreht, und im heißen Schmalze gebacken.

741. Gebackenes Schmankelmus.

Man macht ein dünnes Kindsmus, und nach Nro. 739 Schmankelraumeln davon; nur bereitet man vorher fein geschnittenen Citronat, und stiftelt geschnittene Mandeln. Sind die Raumeln bald bräunlich, so streut man ein wenig von diesen Mandeln und dem Citronat darauf, und rollt sie sodann wie die vorigen zusammen; dann macht man ein dickes Kindsmus, rührt dieses mit sechs Eierdottern, und das Weiße von sechs Eiern zu Schnee geschlagen, ab. Wenn das Mus von einer Maß süßen Rahm ist, so rührt man auch ein Viertelpfund fein gestossenen

Zucker, und ein wenig fein gestossene Vanille darein, bestreicht eine Casserolle mit Butter, und füttert sie mit Butterteig aus, gibt immer eine Lage von dem abgerührten Mus, und eine Lage von den zusammengerollten Raumeln, und fährt so fort, bis alles eingelegt ist, bäckt es sodann eine Stunde in der Röhre, stürzt es auf die Schüssel heraus, macht ein Eis von vier Loth gestossenem Zucker und dem Schnee von einem Eierklar, rührt es eine Viertelstunde zusammen ab, überstreicht das gebackene Mus mit diesem Eis, läßt es in der Röhre noch ein wenig abtrocknen, und gibt es sodann zur Tafel.

Anmerkung. Auch kann man dieses Schmankelmus in einer Reisschüssel oder ausgeschmierten Casserolle backen, ohne diese mit Butterteig auszufüttern, und, wenn es gebacken, auf eine Schüssel stürzen, und rings herum mit eigens gemachten Schmankelraumeln nach Nro. 739 bestecken, und sogleich zur Tafel geben.

742. Kalt gesulztes Schmankelmus.

Man macht ein Mus nach Nro. 739, wie auch die Raumeln, welche man aber in so großen Stücken aushebt, als es nur möglich ist, läßt sie, ohne sie zusammen zu rollen, stehen, und macht deren, so viel man braucht. Dann bereitet man ein dickes Kindsmus von einer Maß süßen Rahm, vier Eierdottern und Mehl, und gibt auch ein Loth Hausenblase darunter, welche zuvor in Rahm ganz aufgelöst worden. Ist das Mus abgekocht, so gibt man die aufgelöste Hausenblase dazu, und streicht ein Model oder eine tiefe Casserolle ganz dick mit diesem Muse aus, worunter auch noch vorher ein Viertelpfund Zucker und fein gestossene Vanille oder Zimmet kommt, gibt dann immer eine Lage Mus, und wieder eine Lage von den gemachten Raumeln ganz flach darauf, bis zuletzt alles wieder mit Mus bedeckt ist; dann setzt man es an einen kühlen Ort, läßt es sulzen, stürzt es auf die Schüssel heraus, und gibt es zur Tafel.

f) Von den Puddings.

743. Einen englischen Pudding mit Chaudeau.

Man schält von drei Kreuzersemmeln die Rinde ab, und schneidet sie klein gewürfelt auf, quirlt vier Eierdotter mit einem halben Mäßel süßen Rahm ab, und gibt es auf die aufgeschnittenen Semmeln. Hierauf treibt man zwölf Loth Butter ab, rührt acht Eierdotter einen nach dem andern darein; von sechs Eiern wird das Weiße zu einem Schnee abgeschlagen, und auch darunter gerührt; von einem Viertelpfund Zibeben werden die Körner ausgelöst, ein Viertelpfund Weinbeeren werden sauber gewaschen und geklaubt, dann diese beiden Gattungen darunter gerührt; ein Viertelpfund Zucker wird auf Limonien abgerieben, fein gestossen, und mit den angeweichten Semmelbröckeln darunter gerührt; dann nimmt man noch um einen Kreuzer feine Semmelbröseln darunter, und stäubt ein wenig Mehl hinein, schmiert die Ecke von einer Serviette dick mit Butter, und gibt das Abgetriebene darauf, bindet es mit einem Bindfaden gut zusammen, aber nicht zu nahe an dem Gerührten; denn es muß zum Laufen Raum haben; indessen muß aber schon das Wasser in einem Hafen sieden; man salzet es ein wenig, und gibt den Einbund hinein, läßt ihn sodann bei einander eine und eine halbe Stunde zugedeckt sieden, wendet ihn ein paarmal mit der Serviette um, macht, ehe man ihn anrichtet, einen Chaudeau oder eine Weinsauce, nimmt sechs Eierdotter in einen Hafen, ein Quart Wein dazu, ein Stück Zucker auf Limonien abgerieben, etliche Tropfen Limoniensaft, und läßt dieses auf einer Glut unter beständigem Quirlen zusammengehen. Wenn es schäumt und dicklich wird, stellt man es vom Feuer, gibt den Pudding oder den Einbund aus der Serviette auf die Schüssel, den Chaudeau darüber, und schickt ihn sogleich zur Tafel.

744. Englischer Boudding (Plum-Pudding).

Ein Pfund ausgekernte große Rosinen, ein Pfund rein gewaschene kleine Rosinen, ein Pfund eingehacktes Ochsenmark, 28 Loth geriebenes Schwarzbrod, die abgeriebene Schale einer Citrone, einer Orange, einige Loth eingemachte Orangenschalen, eben-

soviel Citronat, Alles fein gehackt, etwas Muskatnus, 2 gestossene Nelken, 8 Loth Zucker gestossen, 6 Eier, 1 Quart Rhum, etwas gestossenen Zimmet; dieses Alles kömmt in ein irdenes Gefäß und wird gut mitsammen vermengt. Diese Masse wird nun in eine gut mit Butter bestrichene Serviette gefüllt, die Serviette zusammengenommen und fest zusammengebunden, ein runder Klöß formirt, in kochendes Wasser mit einer Hand voll Salz gelegt und 3 Stunden gekocht. Beim Anrichten wird der Pudding aus dem Wasser gehoben, von der Serviette befreit, und auf die Schüssel gestürzt, mit etwas Rhum bespritzt, angebrennt und zur Tafel gegeben; man servirt gewöhnlich Chaudeau dazu, nach Nr. 743.

745. Schmankerl-Pudding.

8 Loth Mehl werden mit 1½ Quart Milch angerührt, mit 5 Loth Zucker versüßt und am Feuer abgerührt; nach einigem Erkalten werden 4 Loth frische Butter nebst 8 Eigelb hinzugegeben, das Weiße zu Schnee geschlagen. Nun werden 2 Schmankerln gebacken, auf der Pfanne in 4 Theile geschnitten, wie ein Stranitzchen zusammengerollt; 2 weitere Schmankerln werden gebacken, in Stückchen zusammengebrochen und unter die Puddingmasse gerührt. Während der Zeit muß eine passende Puddingform mit Butter ausgestrichen, mit Mehl bestäubt werden, der Pudding wird hineingefüllt, die Form in eine Casserolle gesetzt, welche bis ⅓ Theil mit kochendem Wasser gefüllt ist, und nun wird derselbe sehr langsam 1 Stunde gekocht. Beim Stürzen auf die Schüssel werden die gerollten Schmankerln wiederum in die Mitte des Pudding gesteckt, hiezu wird eine Rahm- oder Früchten-Sauce servirt.

746. Kastanien-Pudding.

Ein Pfund Kastanien werden von der Schale befreit, in kochendes Wasser geworfen und nach 1 Minute die Haut davon abgenommen. Die eine Hälfte wird in kleine Würfel geschnitten, die andere Hälfte wird mit ebenso viel frischer Butter in einem Mörser recht fein gestossen, in eine Schüssel gethan, mit 4 Loth Mehl, mit 3 ganzen und 3 gelben Eiern etwas flaumig gerührt und mit 16 Loth feingehacktem Ochsenmark oder Nierenfett, mit 6 Loth Zucker, 6 Loth ausgekernten Rosinen, 1 Quart

Rhum, ebenso viel Rahm und etwas geriebener Muskatnus gut durcheinander gerührt, und die würflich geschnittenen Kastanien ebenfalls hinzugegeben. Diese Masse wird in eine mit Butter bestrichene Serviette eingebunden und verfahren wie beim Plum-Pudding, eine Rahm- oder Früchtensauce dazu servirt.

747. Einen wälschen Pudding, abgeschmalzen.

Man reibt für zwei Kreuzer Mundsemmeln, schlägt sechs Eier darein, nimmt ein Viertelpfund Mandeln, welche geschält und länglich geschnitten werden, ein Viertelpfund ausgelöste und geschnittene Zibeben, und ein Viertelpfund klein geschnittenes Mark dazu; alles dieses wird sammt vier Loth Zucker unter die Semmelbröseln und unter die Eier gerührt, in eine mit Butter bestrichene Serviette gebunden, und nach Nro. 743 in Wasser gesotten. Bei dem Anrichten nimmt man ihn aus der Serviette, gibt ihn auf die Schüssel, macht mit einem Messer kreuzweise etliche Schnitte von oben hinein, streut Zucker und Zimmet darauf, gibt heiße Butter darüber, und gibt ihn zur Tafel.

748. Einen Sagopudding mit Chaudeau.

Man kocht ein halbes Pfund Sago in einer Maß guten Schmetten ein; der Sago muß aber zuvor rein gewaschen werden. Hernach läßt man ihn hübsch langsam in diesem Schmetten aufgehen. Ist er aufgegangen, so gibt man ihn auf eine Schüssel, läßt ihn auskühlen, treibt einstweilen ein halbes Pfund Butter flaumig ab, mit zwei ganzen Eiern und sechs Dottern, reibt ein Viertelpfund Zucker auf ein paar Citronen ab, stößt und rührt ihn, gibt auch ein wenig Zimmet und Vanille darunter, bestreicht dann eine Serviette gut mit Butter, und thut das Gerührte darein, setzt ihn in siedendes Wasser, läßt ihn eine Stunde darin sieden, und gibt hernach ein Chaudeau nach Nr. 743 darüber, und so zur Tafel.

749. Einen Reispudding.

Man läßt ein Viertelpfund Reis in der Milch so lange kochen, bis er aufschwillt, seihet die übrige Milch davon, treibt ein Viertelpfund Butter recht flaumig ab, schlägt sechs ganze Eier, eines nach dem andern darein, und verrührt jedes gut, gibt ein

Viertelpfund klein geschnittenes Mark, vier Loth Zucker, und um drei Kreuzer Zimmet darein, verrührt dieses gut zusammen, gibt nur so viel geriebene Semmel dazu, damit es zusammenhält, bindet es in eine geschmierte Serviette, und legt es in siedende Milch. Wenn der Pudding nach einer Zeit, wie oben unter Nr. 743 angegeben worden, ausgesotten ist, wird er auf die Schüssel gegeben und folgender Chaudeau darüber gegossen: Man nimmt nämlich ein Quart süßen Rahm und sechs Eierdotter, und quirlt es mit einem Stück Zucker so lange, bis es bei einer Glut dicklich wird.

750. Einen Lungen- oder Gekröspudding.

Man schält von drei Kreuzersemmeln die Rinde ab, weicht sie in Milch ein, treibt zwölf Loth Butter recht flaumig ab, rührt acht Eier, eines nach dem andern darein, drückt die Semmel gut von der Milch aus, rührt sie nach und nach darunter, schneidet eine Kalbslunge ohne Herz ganz klein, oder ein ausgebriestes Gekrös mit Zwiebeln und Petersilienkraut, rührt es auch darunter, salzet es, und verfährt mit dem Einbinden und Sieden im Wasser, wie bei dem vorigen. Bei dem Anrichten gibt man eine gute Limoniensauce nach Nr. 121, oder eine Sauce blanche nach Nr. 111 darüber, und gibt ihn zur Tafel.

751. Einen Fischpudding.

Man reibt von drei Kreuzer Mundsemmeln die Rinde ab, und schneidet die Semmeln zu feinen Schnitten auf, wie zu einem Schmarren, nimmt vier ganze Eier und vier Dotter, dann ein Quart süßen Rahm, quirlt es gut ab, und gibt es auf die Semmeln. Man nimmt ferner ein Pfund guten Fisch (Karpfen oder Hecht), dünstet ihn in Butter, Petersilie und Essig, zupft ihn dann zu kleinen Bröckeln auf, nimmt die Gräten davon, und mischt den Fisch unter die Semmeln, gibt noch ein Viertelpfund ganz klein geschnittenes Mark dazu, stäubt nur wenig Mehl darein, salzet und bindet es, wie die vorigen, in eine geschmierte Serviette, und gibt es in siedendes Wasser, welches vorher gesalzen worden. Nach einer Stunde wird der Pudding hinlänglich gesotten seyn; man legt ihn alsdann auf eine Schüssel, macht übers Kreuz rings herum

Einschnitte, aber nicht ganz durch, streut aufgeriebenen Parmesankäse darauf, schmalzet heiße Butter darüber, und gibt ihn sogleich zur Tafel.

752. Einen Pries-Pudding.

Man kocht einige Kalbspriese in der Fleischsuppe ab, hernach rindet man vier Kreuzer-Semmeln ab, schneidet diese gewürfelt auf, gibt sie in eine Schüssel, nimmt sechs Eierdotter, quirlt sie mit einem halben Seidel oder einem Viertelmaß süßen Rahm ab, und gibt sie in die geschnittenen Semmeln. Alsdann treibt man ein Viertelpfund Butter flaumig ab, rührt drei Eier darein, und dann die eingeweichten Semmeln darunter. Die Priese werden klein würflich aufgeschnitten, und ebenfalls darunter gerührt. Man gibt fein geschnittene Citronenschalen und das gehörige Salz dazu. Dann wird die Masse in eine mit Butter bestrichene Serviette gegeben, und in gesalzenem Wasser gekocht. Hernach wird eine Fricassee nach Nro. 112 beim Anrichten darüber gegeben.

753. Einen Erdäpfelpudding mit Schinken.

Man siedet gute mehlige Erdäpfel, schält und reibt ein Pfund davon auf dem Reibeisen auf, treibt zwölf Loth Butter oder Schmalz recht flaumig ab, schlägt vier Eierdotter und sechs ganze Eier nach und nach darein, gibt die geriebenen Erdäpfel, wie auch ein Pfund klein geschnittenen guten Schinken, um einen Kreuzer geriebene Semmel, und ein wenig Mehl dazu, salzet es, und legt es in eine geschmierte Serviette. Uebrigens wird mit dem Sieden nach Nr. 751 verfahren, der Pudding auch mit Käse bestreut, mit Butter abgeschlagen, und dann zur Tafel gegeben.

754. Einen Schinkenpudding mit Citronat.

Man reibt von sechs mürben Kreuzer-Semmeln die Rinde ab, und schneidet das Uebrige zu runden Schnitten auf, gibt sechs Eierdotter und ein ganzes Ei in einen Hafen, quirlt es gut mit einem halben Mäßel süßen Rahm ab, und gibt es auf die Semmelschnitten, schneidet ein halbes Pfund Schinken fein auf, wie auch ein Viertelpfund Mark und sechs Loth Citronat, jedes besonders, nimmt dann eine Casserolle nach Proportion der Masse,

schmiert diese mit Butter aus, füttert sie mit einem ganzen Kalbs=netz aus, und fängt an, lagweise Alles hinein zu richten: erst folgt eine Lage von den Semmelschnitten, sodann etwas Mark, Schinken und Citronat, darauf ein wenig Zucker; dann wieder Semmelschnitten, und wieder Mark, Schinken und Citronat, wie vorhin, bis alles eingeschichtet ist. Zuletzt gibt man die noch übriggebliebene Sauce vom Rahm und Eiern, worin die Semmel=schnitte gelegen sind, darein, und dann etwas Zucker darauf, deckt es mit dem andern Theile des Netzes zu, und bäckt es in einer nicht zu heißen Röhre eine Stunde lang. Bei dem Anrichten stürzt man ihn auf eine Schüssel heraus, und gibt ihn zur Tafel.

755. Eine wälsche Polenta mit Käse.

Man nimmt das dazu bestimmte Polenta= oder Gugurutz=mehl, und setzt in einer Pfanne zwei Maß Wasser mit Salz auf das Feuer. Wenn es siedet, kocht man von diesem Mehl, wel=ches einem Gries ähnlich, aber gelblich ist, so viel ein, daß es ein recht dicker, fester Teig wird, arbeitet diesen mit einem Löffel so fein als möglich, legt ihn sodann auf ein Brett heraus, und formirt ihn zu einem runden Ballen, schlägt ihn in eine Ser=viette, und läßt ihn eine Stunde lang stehen; sodann nimmt man einen starken Zwirnsfaden, schneidet damit einen Messerrücken dicke Scheiben oder Schnitten herab, schmiert eine Casserolle oder ein Becken dick mit Butter aus, besäet sie mit geriebenem Parmesan=käse, gibt immer eine Scheibe von der Polenta, und wieder eine Lage von geriebenem Käse mit aufgezupfter Butter hinein, und so fährt man fort, bis alles eingeschichtet, und die letzte Schicht mit Käse bedeckt ist; dann bäckt man es bei einer starken Hitze eine Stunde lang. Bei dem Anrichten seihet man die Butter ab, macht das Gebackene mit einem Messer herum los, stürzt es her=aus, und gibt es zur Tafel. Eigentlich sollte es lichtbraun aus=sehen, und eine räsche Kruste bekommen.

756. Einen in Dunst aufgegangenen Pudding mit Chaudeau.

Der Pudding wird, wie Nr 743, angemacht, nur daß unter diese gerührte Masse kein Mehl kommen darf; auch siedet man sie in keiner Serviette, sondern man streicht ein rundes kupfernes

oder blechernes Modell mit Butter aus, gibt das Gerührte hinein, stellt es in siedendes Wasser, und läßt es zugedeckt sieden, bis es ganz zusammengegangen ist. Dann stürzt man ihn auf die Schüssel, gibt einen Chaudeau von Wein oder Schmetten nebst Zucker darüber, und so zur Tafel.

757. Einen Reis mit Ragout.

Man nimmt ein halbes Pfund schönen reinen Reis, wäscht ihn öfters aus, gibt ihn in eine Raine oder in eine Casserolle, gibt so viel gute fette Fleischsuppe darauf, läßt den Reis gut aufgehen, und die darin befindliche Suppe rein einkochen. Hernach gibt man diesen Reis in eine Schüssel, läßt ihn ausfühlen, schmiert dann eine passende Casserolle oder ein anderes Modell aus, gibt den Reis fest hinein, läßt von der Mitte eine tiefe Höhlung in dem Reis, und gibt in diese ein feines Ragout vom Kalbfleisch oder von Hühnlein mit Butter und Petersilie, deckt es wieder mit Reis zu, und läßt es im warmen Ofen stehen. Sodann gibt man es zur Tafel.

758. Eine Erdäpfelpolenta.

Zuerst macht man einen Erdäpfelpudding mit Schinken nach Nr. 753. Wenn er ausgesotten und abgekühlt ist, so schneidet man eben auf die vorige Art Schnitte oder Scheiben, richtet die Polenta ein, und bäckt sie wie die wälsche Polenta, nach Nr. 755.

759. Einen wälschen Reis.

Man wäscht ein Pfund schönen, weißen Karoliner-Reis, und kocht ihn im siedenden Wasser so lange, bis die Körner ganz groß, und leicht zu zerdrücken sind, sodann seihet man das schleimige Wasser davon ab, schwemmt ihn noch etliche Mal mit kaltem Wasser aus, bis das Wasser nicht mehr weiß wird, und seihet ihn sodann gut ab. Vor dem Anrichten wird der Reis in einen Tiegel mit einem Viertelpfund Butter gelegt, dann gesalzen und gepfeffert. Wenn er durchgehends heiß ist, gibt man ein halbes Pfund aufgeriebenen Parmesankäs darauf, und läßt ihn ein wenig aufkochen. Wenn nun der Käs Fäden zieht, richtet man den Reis an, gibt noch heiße Butter darüber, und dann diese Speise zur Tafel.

760. Wälsche Maccaroni.

Diese sind vom Nudelteig in der Form einer kleinen hohlen Röhre. Die Neapolitanischen sind zum folgenden Gebrauche am besten: Man kocht sie in siedendem Wasser, bis sie weich sind, kühlt sie in kaltem Wasser ab, seihet sie gut aus, gibt sie sodann in eine Raine, und auf ein Pfund Maccaroni ein halbes Pfund Butter, ein halbes Pfund Käs, und um zwei Kreuzer Zimmet. Uebrigens verfährt man damit, wie mit dem Reis.

761. Maccaroni mit Käse und Fleisch.

Man kocht von den Maccaroni, wie vorhin gemeldet, nur ein halbes Pfund. Hat man ein Stück übriggebliebenes Boeuf a la mode-Fleisch, nebst einer Sauce davon, so bestreicht man eine Schüssel mit Butter, schneidet das Fleisch zu kleinen langen Schnitten, gibt dann immer eine Lage Maccaroni, und eine Lage Fleisch mit aufgeriebenem Käse und Butter dazwischen. Zuletzt, wenn alles eingelegt ist, gibt man eine kurze Sauce von dem Boeuf a la mode darüber, bestreut es noch ein Mal mit Käse, läßt es eine Viertelstunde lang in der Röhre aufkochen, und gibt es zur Tafel.

762. Eine andere Erdäpfelpolenta.

Man nimmt schöne mehlige Erdäpfel, schält und putzt sie. Hernach reibt man sie auf dem Reibeisen, und drückt das Wasser rein davon aus. Sind es ungefähr ein Pfund Erdäpfel, so reibt man ein halbes Pfund Parmesankäs auf, und mischt ihn unter die Erdäpfel, salzet sie ein wenig, und schmiert eine dazu passende Casserolle dick mit Butter aus, gibt dann ein halbes Pfund Butter, nachdem sie zerlassen, unter die Erdäpfel, nebst dem Käse, und füllt sie in die bestrichene Casserolle ein. Man bäckt sie nach Nr. 755, und gibt sie zur Tafel, nachdem die daran befindliche Butter abgeseihet ist.

g) Von im Schmalze gebackenen Mehlspeisen.

763. Gebackene Spritzstrauben in Brandteig.

Man macht einen Brandteig von einer halben Maß Milch und eben so viel Wasser, gibt es zusammen, nebst einem Stück

Schmalz, wie ein Ei groß, in eine Pfanne, salzet es ein wenig, siedet es gut auf, und gibt so viel schönes Mundmehl darein, daß es ein fester Teig wird; diesen trocknet man in der nämlichen Pfanne ab, bis er sich von der Pfanne abtrennt, gibt ihn dann in eine tiefe Schüssel oder in eine Casserolle, legt indessen acht oder zehn Eier in warmes Wasser, schlägt dann eines nach dem andern darein, und verrührt es gut. Die Zahl der Eier kann man hierzu nicht so genau bestimmen, weil es dabei viel auf das Mehl ankommt; denn ist das Mehl gut, so zieht es besser an, und man braucht nun ein oder zwei Eier mehr, und die Strauben werden auch schöner. Man sollte sie backen, wenn der Teig noch warm ist. Dann taucht man die Büchse in das Schmalz ein, füllt sie mit dem Teig an, und drückt ihn mit dem dazu bestimmten Stempel durch, fährt so in der Pfanne in der Runde herum, schüttelt es beständig, und bäckt es ganz langsam in dem Schmalze. Ist es auf einer Seite braun, so wendet man es um, und bäckt es auf der andern Seite, bestreut es mit Zucker, und gibt es ganz warm zur Tafel. Der Teig zu den ordinären Strauben wird eben auf gleiche Art gemacht; nur muß er noch mit einigen Eiern weicher gemacht werden, damit der Teig durch den dazu bestimmten Straubenlöffel durchlaufe; sonst werden sie auf gleiche Art gebacken, und warm zur Tafel gegeben. Das Schmalz in der Pfanne, worin sie gebacken werden, muß ganz tief sein, damit sie stets schwimmen können.

764. Brandkuchen.

Man macht den Brandteig nach Nr. 763; nur werden schon bei dem Abtrocknen in der Pfanne gleich ein paar Eierdotter darein geschlagen, und gut verrührt. Uebrigens wird der Teig mit den Eiern so weich gemacht, wie ein aufgegangener Hefenteig. Will man auch lauter Wasser statt der Milch nehmen, so werden sie schöner auflaufen, aber nicht so gut seyn; man kann es mit etlichen versuchen, indem man sie in der Größe einer wälschen Nuß mit einem Eßlöffel in ein kühles Schmalz gibt, immer schüttelt, damit sie schön auflaufen, und zuletzt noch schön aufspringen Laufen sie nicht schön auf, so kann man allezeit noch ein Ei nachnehmen, bis man sieht, daß sie schön werden. Man bäckt sie alle gleich, und gibt sie warm, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

765. Büchsenkuchen.

Hierzu macht man ebenfalls einen Brandteig nach Nr. 763, läßt aber das Wasser hiervon weg, und nimmt lauter Milch. Anstatt des Schmalzes nimmt man ein Stück Butter, macht dann den Teig von Eiern so weich, daß er rinnt, nimmt eine dazu bestimmte Büchse, schmiert sie gut mit Schmalz aus, gibt den Teig darein, hängt die Büchse, wenn sie gut schließt, in siedendes Wasser, läßt es sieden, bis der Teig darin ganz fest ist, nimmt ihn dann heraus, kerbt ihn rings herum mit einem Messer ein, bäckt ihn ganz langsam unter beständigem Schütteln in dem Schmalze, und gibt ihn warm, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

766. Zwieback.

Der Teig wird hierzu ebenfalls, wie letzterer, gemacht. Es wird eine halbe Maß gute Milch mit einem Stück Butter aufgesetzt, Zucker und Zimmet nach Belieben dazu gegeben, auch Mehl darein gerührt, damit es ein dicker Teig wird; sodann schlägt man Eier, welche im warmen Wasser gelegen, so viel darein, bis der Teig so weich wird, daß er rinnt; dann schmiert man eine Casserolle mit Schmalz aus, und gibt ein Fingerglied tief Teig hinein, läßt ihn in einer ganz kühlen Röhre nicht backen, sondern nur zusammengehen, bis er fest wird, stürzt ihn dann heraus, und schneidet viereckige oder längliche Stücke davon, bäckt sie langsam, und unter beständigem Schütteln im Schmalze, und gibt sie auch warm, mit Zucker und Zimmet bestreut, zur Tafel.

767. Oblatkuchen.

Man setzt ein Quart Wein mit einem Stück Schmalz, wie eine Nuß groß, auf die Glut, und gibt, wenn es siedet, ein Stück Zucker und so viel Mehl darein, bis es ein ganz fester Teig wird, trocknet ihn ein wenig ab, bis er sich von der Pfanne ablöst, rührt ihn sodann in einer Schüssel mit gewärmten Eiern so weich ab, bis er rinnt, schneidet von Oblaten lauter gleiche, runde oder viereckige Fleckeln, gibt jedesmal zwischen zwei Oblatenstücke ein wenig von Hagebutten- oder anderem mit Zucker eingesottenen Oest hinein, drückt und klebt es gut zusammen, taucht es außen am Rande herum in diesen Teig ein, und bäckt es lang-

sam in dem Schmalze, läßt das Schmalz, so man es heraus nimmt, ablaufen, und gibt es warm, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

768. Gebackene Hufeisen.

Der Teig wird ebenso, wie in Nro. 767 beschrieben, gemacht; dann werden von einem Viertelpfund Zibeben die Kerne ausgelöst, und auch von einem Viertelpfund Mandeln die Schalen abgezogen, und wechselweise vermittelst einer Nadel, an einem Zwirnfaden immer eine Mandel, und dann eine Zibebe, Spannen lang aneinander gereihet; sodann hebt man es an beiden Enden des Fadens auf, und taucht es in den Teig ein, zieht es wieder heraus, und bäckt es in dem Schmalze ganz langsam auf beiden Seiten. Man macht, so viel man will, und gibt es, nachdem der Faden herausgezogen ist, wie vorige, zur Tafel.

769. Gebackene Zwetschgen.

Hierzu kann man nach Belieben einen dünnen Brandteig von Milch oder auch von Wein machen. Dann löst man von frischen Zwetschgen die Kerne aus, und gibt statt deren abgezogene Mandelkerne darein, wendet jede Zwetschge besonders in dem Teige um, bäckt sie schön frisch im Schmalze, und gibt sie warm, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

770. Erdäpfelstrauben.

Man macht hierzu einen Brandteig von Milch, einem Stücke Schmalz, und statt ordinärem, Erdäpfelmehl, wie dessen Zubereitung zu Ende der Vorerinnerung beschrieben ist. Wenn die Milch mit dem Schmalze siedet, so streut man von dem Erdäpfelmehl so viel darein, daß es ein fester Teig wird, gibt Zucker und Zimmet nach Belieben dazu, und schlägt Eier darein, so viel wie nach Nro. 763, bäckt es auf eben dieselbe Art, und gibt es mit Zucker bestreut zur Tafel.

771. Tyrolerkropf.

Man macht einen Brandteig nach Nro. 763, aber so dünn, wie zu den ordinären Strauben; nimmt einen mittelmäßigen Kochlöffel, taucht ihn in den Teig ein, und bäckt ihn sodann un-

ter beständigem Schütteln in dem Schmalze, macht den Teig mit einem Ei noch etwas dünner, taucht den überbackenen Kochlöffel wieder ein, und bäckt ihn abermals in dem Schmalze; desgleichen taucht man ihn so oft nacheinander ein, als man ihn groß haben will, und überbäckt ihn jedesmal wieder, nimmt zuletzt den Löffel davon heraus, und gibt in das Loch, worin der Löffel gesteckt, gesottene Weichseln oder Weinbeeren hinein, legt ihn auf die Schüssel, bestreut ihn mit Zucker, oder gibt auf den Boden der Schüssel Wein mit Zucker, und läßt ihn, wenn man ihn nicht trocken essen will, noch einmal darin aufkochen. Man kann auch mehrere Stücke von einem machen.

772. Zuckerstrauben.

Man nimmt ein Viertelpfund Mehl in eine Schüssel, gibt vier Eßlöffelvoll fein gestossenen Zucker und ein wenig Zimmet oder Muskatenblüthe darein; dann macht man ein kleines Stückchen Schmalz heiß, und gibt es auf das Mehl; ferner macht man von vier oder fünf Eßlöffeln voll warmem Wein, eben so viel süßem Rahm, und von vier oder fünf Eierklar einen Teig an, rührt alles gut miteinander fein ab; doch muß der Teig so dünn seyn, wie zu einer Tropfsuppe. Man nimmt dann einen dazu bestimmten Straubenlöffel, welcher drei kleine Röhrchen haben muß, durch welche der Teig laufen soll, thut Schmalz in eine nicht zu weite Pfanne, und füllt den Löffel halb voll mit Teig an. Ist das Schmalz heiß, so fährt man in der Pfanne, auf der Seite eben so wie in der Mitte ganz geschwind immer herum, damit die Strauben gleich und recht fein werden, drückt sie dann mit einem Backlöffel immer unter, daß sie ganz lichtbraun werden; jedoch umwenden darf man sie nicht. Sind sie bräunlich, so nimmt man sie mit einem flachen Backlöffel heraus, und biegt sie, so lang sie noch warm sind, über eine Walze, damit sie gebogen bleiben; denn, wenn sie kalt sind, so lassen sie sich nicht mehr biegen; dann gibt man sie auf die Schüssel, bestreut sie mit Zucker, und schickt sie zur Tafel.

773. Rosenküchelu.

Hierzu wird der Teig auf die nämliche Art, wie nach Nro. 772, und nur ein wenig dicker gemacht. Man nimmt ein hierzu

bestimmtes Rosenmodel, taucht es in das heiße Schmalz, und wenn dasselbe recht heiß ist, fährt man damit in den Teig, tauchet ihn gut ein, und überbäckt ihn in heißem Schmalze, nimmt sodann das Gebackene heraus, und gibt es auf die Schüssel. Nach Belieben kann man auch die Höhlung davon mit eingesottenen Weichseln einfüllen, und die Küchelн, mit Zucker bestreut, zur Tafel geben.

774. Gebackene Weichseln oder Kirschen.

Man macht einen Teig nach Nro. 772, nimmt schöne Weichseln oder Kirschen, stutzt die Stängel ab, und läßt sie nur so lang, daß man sie halten kann; dann nimmt man jede Kirsche besonders am Stängel, taucht sie in diesen Teig ein, bäckt sie räsch aus dem Schmalze, bestreut sie mit Zucker, und gibt sie zur Tafel.

775. Apfelküchelн.

Man schält gute Backäpfel, schneidet sie nach der Runde in ganz dünne Scheiben, sticht die Kerne aus, taucht eine Scheibe nach der andern in den Teig, und bäckt sie unter beständigem Schütteln im Schmalze. Der Teig wird nach Nro. 772 gemacht, und die Küchelн werden mit Zucker bestreut, zur Tafel gegeben. Eine andere Art ist, wenn man die Aepfelschnitte, ehe sie in den Teig getaucht werden, in eine Schüssel legt, mit gestossenem Zucker, dem etwas Zimmet beigemischt ist, bestreut, und dann mit etwas Arrak begießt. Nach einer Stunde werden sie abgetrocknet, und nun in den Teig getaucht, und wie die vorigen herausgebacken.

776. Glacirte Apfelkuchen.

Hierzu werden gute Aepfel geschält, und nach Nro. 775 geschnitten; dann wird ein Viertelpfund Mehl in eine Schüssel genommen, und ein Quart gute Milch mit einem kleinen Stückchen Schmalz (nur nicht bis zum Sieden) heiß gemacht, in das Mehl geschüttet, sodann zwei oder drei Eier darein geschlagen, bis der Teig so dünn wird, daß er rinnt. Sodann taucht man die Apfel-Scheiben, eine nach der andern, ein, backt sie unter beständigem Schütteln in dem Schmalze, und schöpft sie, wenn sie

auf beiden Seiten gebacken sind, auf einen Durchschlag heraus. Sind sie alle gebacken, so macht man indessen einen Schürer oder eine Schaufel glühend, richtet die Apfelkuchen auf die Schüssel, überstreut jede Läge gut mit Zucker, und fährt mit dem glühenden Schürer darüber, so, daß dieselben rings herum ganz glacirt aussehen.

777. Gebackenen Hollunder (Hollunderblüthe), oder Salbei.

Man macht den Teig nach Nro. 776 und wählt hierzu schönen, blühenden Hollunder, taucht jede Traube in diesen Teig ein, und bäckt sie räsch in dem Schmalze, läßt sie dann ein wenig abseihen, und gibt sie zur Tafel. Sie mit Zucker zu bestreuen, ist eines jeden Geschmacke vorbehalten. Aus dem nämlichen Teige bäckt man auch den Salbei.

778. Ochsengurgeln.

Man nimmt ein halbes Pfund Mehl auf ein Brett, wie auch ein Viertelpfund fein gestossenen Zucker und ein Loth Zimmet, mischt von beiden die Hälfte unter das Mehl, salzt es ein wenig, und nimmt noch ein Viertelpfund Butter dazu, wirkt sie ganz blättlich in das Mehl, legt die Blätter auf die Seite, nimmt sodann drei Eierdotter, ein ganzes Ei, und das Uebrige süßen Rahm, und macht den Teig so fest an, wie einen Butterteig; wenn er gut durchgeknetet ist, walzt man ihn aus, und schlägt die geblätterte Butter in die Mitte hinein, walzt ihn zwei oder drei Mal aus, und schlägt ihn abermals zusammen, gleich einem Butterteig; zuletzt walzt man ihn einen guten Messerrücken dick aus, schneidet viereckige Fleckeln so groß daraus, daß das bestimmte Model damit bedeckt wird, bindet es mit einem Bindfaden ganz ordentlich in Form von Reifen herum, und fährt dann mit dem Model in nicht gar zu heißes Schmalz, schüttelt es beständig, und wendet das Model rings herum; ist es auf beiden Seiten gleich braun, so löst man den Bindfaden ab, und nimmt das Gebackene herunter. Auf diese Art fährt man fort, und wenn alles gebacken ist, wird es mit Zucker und Zimmet bestreut.

779. Schneeballen zu machen.

Man nimmt ebenfalls ein halbes Pfund schönes Mehl auf ein Brett, vermischt es mit einem Stück Schmalz, wie ein Ei groß, bröselt es mit dem Mehl ab, nimmt sodann sechs Eierdotter, ein paar Eßlöffel voll saueren Rahm, und ein wenig Salz, macht den Teig damit ein wenig fester, als den vorgemeldeten, an, und lauter kleine runde Flecken davon, rädelt in jeden Fleck mit dem Krapfenrädchen kleine Stängel ein, aber nicht ganz durch, faßt sodann jeden Fleck besonders mit einem Kochlöffel an, einen Stängel faßt man auf, und einen läßt man liegen, gibt einen nach dem andern in das heiße Schmalz, backt sie schön gelb heraus, und gibt sie sodann zur Tafel. Wenn man will, so kann man sie auch mit Zucker bestreuen. Will man gefüllte machen, so streicht man zwischen zwei Flecken einen Hagebuttensaft ganz dünn, drücket sie gut übereinander, und macht sie übrigens, wie die vorigen.

780. Gebackenes Heu.

Der Teig hierzu wird ebenso, wie nach Nr. 779, gemacht; nur werden hiervon große Flecke, aber etwas dünner ausgewalzet, sodann zusammengerollt, wie Nudeln geschnitten, und übrigens, wie die Schneeballen, gebacken.

781. Hasenohren.

Man nimmt ein halbes Pfund Mundmehl auf ein Brett, salzet es, nimmt ein Stück Butter, wie eine Nuß groß, gibt sie zerlassen in das Mehl, wie auch zwei Eier, und das Uebrige saueren Rahm; dann macht man den Teig an, so, daß man ihn wirken und walzen kann, doch nicht zu fest, walzet ihn auch einen kleinen Messerrücken dick aus, rädelt mit einem Krapfenrädchen vier- oder dreieckige Flecke davon, und backt sie im heißen Schmalze, unter beständigem Schütteln, damit sie schön auflaufen, und gibt sie auf die Schüssel gerichtet, zur Tafel. Das Versüßen der Speise mit Zucker steht in eines Jeden Belieben.

782. Gebackene Glacé-Krapfeln.

Man nimmt ein Viertelpfund Mundmehl auf ein Brett, einen Eierdotter und ein wenig gewärmten saueren Rahm, macht den Teig damit so weich an, daß man ihn recht dünn austreiben kann,

bestreicht den Fleck mit Eierklar, gibt auf den halben Fleck nur hin und wieder einen Kaffelöffel voll eingesottene Weichseln oder Weinbeeren, schlägt die andere Hälfte Teig darüber, rädelt mit dem Krapfenrädchen ganz ordentliche Krapfeln ab, backt sie in dem Schmalze, und bestreut sie mit Zucker.

783. Gebackene Reisbirnen.

Man kocht ein Viertelpfund Reis in einer Maß Milch ganz weich und trocken ein, treibt dann den Reis in vier Loth Butter ab, und schlägt vier Eierdotter und ein ganzes Ei darein, gibt auch Zucker und Zimmet nach Belieben, und ein wenig Semmelbröseln darauf, läßt es eine Weile stehen, bis es anzieht, und formirt sodann aus diesem Abgerührten lauter große und kleine Birnen, wendet sie in Eierklar und Semmelbröseln wieder um, und backt sie aus dem Schmalze. Wenn sie ausgebacken sind, nimmt man von einem Birnbaume kleine Zweige, an deren jedem ein Blatt hängt, steckt es in die Birnen statt des Stängels, und von vorn steckt man statt des Butzen ein Gewürznägel hinein. Man stellt sie alle auf die Butzen in die Schüssel, und die Stängel oder Stiele in die Höhe, und gibt sie entweder trocken zur Tafel, oder gießt siedenden Wein, Zucker und Zimmet darauf, und läßt sie, ehe man sie zur Tafel gibt, noch ein wenig aufkochen

784. Gebackene Vanillennudeln mit Milch-Chaudeau.

Man nimmt ein Viertelpfund Mehl auf ein Brett, auch zwei Loth Zucker und ein wenig fein gestossene Vanille darunter, macht einen Teig, mit drei Eierdottern und ein wenig Rahm vermischt, daraus, walzet ihn so dick, wie zu den gestutzten Nudeln, nach Nro. 693 aus, und schneidet sie auch auf gleiche Art, backt sie ganz gelblich in dem Schmalze, gibt sie dann auf die Schüssel, nimmt eine halbe Maß süßen Rahm mit acht Eierdottern in einen Hafen, dann Zucker und Vanille, so viel man will, quirlt es beständig auf der Glut, bis es dicklich zusammen geht, gibt es über die gebackenen Nudeln, und sogleich zur Tafel.

785. Gebackene Weinnudeln mit Chaudeau.

Man läßt ein Quart Wein, vier Loth Butter, zwei Loth Zucker, und ein wenig gestossene Vanille in einem Tiegel zusam-

men aufsieden; dann rührt man schönes Mundmehl darein, bis es ein dicker Teig wird, setzt es von der Glut ab, treibt fünf oder sechs Eier darunter, und schlägt dann von diesem Teig in ein nicht zu heißes Schmalz Nudeln, eine Haselnuß groß, ein, und backt sie unter beständigem Rühren und Schütteln in dem Schmalze; sodann macht man von einer halben Maß Wein, acht Eierdottern, einem Stück Zucker und ein wenig Vanille einen Chaudeau, wie den vorigen, gibt die Nudeln, wenn sie ausgebacken sind, auf die Schüssel, und den Chaudeau darüber.

786. Gebackene Aepfel mit Wein-Chaudeau.

Man schält schöne gleiche Backäpfel, schneidet sie in der Mitte von einander, sticht die Kerne heraus, und legt die Aepfel in Wein, nimmt sie wieder heraus, wendet sie in Mehl um, und backt sie im Schmalze. Wenn sie ausgebacken sind, besteckt man sie durchaus mit gestiftelt geschnittenen Mandeln, richtet sie auf die Schüssel, und macht einen Wein-Chaudeau von einer halben Maß Wein, acht Eierdottern und einem guten Stück Zucker, quirlt alles auf der Glut ab, bis es dicklich wird, gibt es darüber, und läßt es noch ein wenig in der Röhre stehen; dann gibt man es zur Tafel. Hat man das Kerngehäuse herausgestochen, so kann man statt dessen eine gesottene Weichsel hineinfüllen.

787. Einen gebackenen Hirsebrei.

Man nimmt schöne Hirse, wäscht sie zu wiederholtenmalen rein im Wasser, und kocht sie in guter Milch ein. Ist es eine Maß Hirse, so kann man drei Maß gute Milch dazu nehmen. Die Hirse läßt man ganz gut und dick einkochen, und rührt noch sechs ganze Eier darein, ein halbes Pfund rein gewaschene kleine Rosinen, ein wenig Salz, und nach Belieben ein wenig Zucker und Zimmet. Ist alles mit einem guten Stück Butter ganz verkocht, so deckt man ein Tuch über einen Tisch, schüttet die Hirse darauf, und breitet sie auseinander, so, daß sie noch zwei Finger dick liegt. Den andern Tag schneidet man Stücke nach beliebiger Größe, wendet sie auf aufgeklopften Eiern um, backt sie im Schmalze, und gibt es, mit Zucker und Zimmet bestreut, zur Tafel.

788. Gebackene Aepfelschnitte.

Man schält gute Backäpfel, und schneidet sie zu klein länglichen Schnitten, schüttet Wein darauf, und läßt sie eine Weile darin liegen, nimmt sie wieder heraus, und wendet sie abermal in Mehl um, backt sie räsch im Schmalze, und gibt sie sodann, mit Zucker bestreut, sogleich zur Tafel.

789. Gedünstete Aepfel mit Crême.

Man schält ebenfalls gute Aepfel, und spaltet sie in der Mitte voneinander, sticht den Kern heraus, legt die Aepfel in Wein, und wendet sie, wie die vorigen, in Mehl um, oder man dünstet sie auch in Zucker und Wein, aber nicht zu weich, richtet sie auf die Schüssel heraus, macht eine gute Crême mit einer halben Maß süßen Rahm, sechs Eierdottern, ein wenig gestossenen Mandeln, einem Stück auf Limonien abgeriebenen Zucker, ein paar Löffel voll Mehl, und rührt diese Crême gut auf dem Feuer ab. Fängt sie an, dicklich zu werden, so gibt man sie über die Aepfel, überstreut sie mit Zucker, stellt sie noch ein wenig in eine warme Röhre, und gibt sie dann zur Tafel.

790. Aepfel mit Beschamell im Ofen.

Nachdem gute Aepfel geschält und gespaltet worden sind, dünstet man sie in Zucker und Wein weich, macht dann ein Beschamell nach Nr. 555, rührt es mit acht Eierdottern und dem Schnee von sechs Eierklar ab, und sechs Loth auf Limonien abgeriebenen Zucker dazu. Ist dieses alles schön flaumig abgerührt, so schmiert man eine Schüssel mit Butter aus, gibt eine Lage von dem Beschamell, und eine Lage von den gedünsteten Aepfeln, dann wieder Beschamell, und wieder Aepfel, zuletzt wieder Beschamell darauf, überstreut es mit Zucker, und läßt es noch eine halbe Stunde in der Röhre oder Tortenpfanne backen, dann gibt man sie schnell zur Tafel.

791. Gebackene Semmeln.

Man nimmt altgebackene Semmeln, schneidet jede nach der Länge auf vier Theile von einander, schlägt Eier auf, und salzet sie ein wenig, gibt ein paar Tröpfchen süßen Rahm dazu, schlägt

sie gut ab, legt die Semmeln darein, und läßt sie darin gut weichen. Dann backt man alle nacheinander im heißen Schmalze, gibt sie alle gebacken in eine Casserolle oder tiefe Schüssel, gibt Wein und (nach Belieben) Zucker und Zimmet darauf, auch große und kleine Rosinen, läßt es zusammen in einer Röhre gut aufkochen, und gibt es zur Tafel.

h) Von Germ- oder Hefenteig gebackene Speisen.

792. Wiener- oder Fastnachtkrapfen.

Man nimmt ein Pfund Mundmehl in eine Schüssel, stellt es an einen warmen Ort, bis es laulich wird, und nimmt zehn Eierdotter, fünf ganze Eier und ein Quart süßen Rahm in einen Hafen; dann läßt man ein Viertelpfund Butter zergehen, seihet das Reine davon ab, gibt es an den Rahm und an die Eier, und das Saure schüttet man davon weg; auch gibt man vier oder fünf Eßlöffel voll gute Hefen, und ein kleines Stück Zucker darein, quirt alles zusammen gut ab, mischt den Teig damit an, und schlägt ihn so lange ab, bis er sich vom Löffel schälet; dann stäubt man feines Mehl auf ein Brett, gibt den Teig darauf und walzet ihn einen kleinen Finger dick aus, sticht sodann mit einem Weinglase Blätter ab, gibt auf jedes dieser Blätter eine Haselnuß groß eingesottene Weichseln oder Weinbeeren, legt zwei Blätter aufeinander, und sticht sie noch einmal mit einem kleineren Glase aus, gibt sie sodann wieder auf ein besonderes, mit Mehl bestäubtes Brett, deckt sie mit einem Tuche zu, und läßt sie an einem warmen Orte schön hoch aufgehen. Die Abschnitzeln von dem Teig legt man wieder in die Schüssel, und da man bei dem ersten Anmachen des Teiges ein wenig von dem Abgequirlten übrig lassen soll, so nimmt man dieses nun, und macht auch von den Abschnitten den Teig wieder gehörig weich an, walzet ihn wieder aus und füllt ihn desgleichen; setzt sodann einen Tiegel oder eine Casserolle mit Schmalz auf, das nur ein Fingerglied tief reicht, und wenn es noch nicht gar zu heiß ist, so gibt man die Krapfen darein, so, daß sie geräumigen Platz haben, deckt sie gut zu, und setzt sie auf eine starke Glut. Wenn sie auf einer Seite lichtbraun gebacken sind, welches man daraus erken-

nen kann, wenn das Schmalz anfängt zu zischen, dann wendet man sie um und läßt sie auch auf der andern Seite ein wenig backen, gibt sie sodann auf die Schüssel, und mit Zucker bestreut, warm zur Tafel. Sie müssen ganz hoch seyn, und in der Mitte einen weißen Reif haben.

793. Ordinäre Schmalznudeln.

Man gibt ein und ein halbes Pfund vom schönsten Weizenmehl in eine Schüssel, macht darin von ein wenig warmer Milch und guter Hefen ein kleines Teigel an; wenn dieses aufgegangen ist, so nimmt man eine halbe Maß süßen Rahm, sechs ganze Eier, sechs Dotter und ein Viertelpfund zerlassene Butter, läßt dieses alles laulich werden, salzet das Mehl und macht es damit so fest an, wie bei aufgegangenen Dampfnudeln, richtet den Teig sogleich auf das Brett, und deckt ihn zu. Nachdem er aufgegangen ist, formt man die Nudeln in der Größe einer tiefen Kaffeeschale; dann nimmt man in eine Pfanne, in welche man sechs oder acht Nudeln legen kann, ein Stück Butter von drei oder vier Loth, ein halbes Quart Wasser und ein Pfund Schmalz. Wenn dieses alles gut aufsiedet, gibt man die Nudeln hinein, deckt sie gut zu, und läßt sie auf starkem Feuer sieden, bis sie zu prasseln anfangen; dann wendet man sie um, deckt sie nicht mehr zu, läßt sie auch auf der andern Seite braun werden, backt die übrigen auf gleiche Art, und gibt sie warm zur Tafel. Man kann beim Anmachen dieses Nudelteiges auch Weinbeeren darunter geben.

794. Ganz ordinäre Fastnachtkrapfen.

Man nimmt zwei Maß ganz schönes Weizenmehl in eine Schüssel, macht eine halbe Maß süßen Rahm oder Schmetten laulich warm, nimmt das Viertel davon, und etliche Löffel voll gute Hefen, und macht in der Mitte des Mehls ein Dampfel an. Sieht man, daß die Hefen gut aufgeht, so nimmt man den andern Rahm oder Schmetten, schlägt sechs ganze Eier und drei Dotter dazu, ein Viertelpfund zerlassene Butter, ein kleines Stückchen Zucker, ein wenig Salz, und von einer Citrone die klein geschnittenen Schalen, quirlt alles zusammen ab, und macht übrigens den Teig damit an. Sieht man, daß er zu weich wäre, so gibt man noch ein wenig Mehl dazu. Der Teig muß abge-

schlagen werden, bis er Blasen bekommt. Dann läßt man ihn zugedeckt in einem ganz temperirten Orte aufgehen. Wenn er aufgegangen ist, so macht man die Krapfen aus, nach Nr. 792, und füllt sie indessen mit klein gehackten Zwetschgen, mit etwas Nägerln und Zimmet vermischt, läßt sie an einem temperirten Orte gehörig aufgehen, backt sie in dem Schmalze nach Nr. 792, und gibt es, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

795. Ordinäre Auszüge oder Bauernküchen.

Nachdem man zwei Pfund Mehl in einer Schüssel hat warm werden lassen, macht man mit guter Hefen und lauwarmer Milch ein Dampfel an, und wenn dieses aufgegangen ist, salzet man das Mehl ganz mäßig, nimmt ferner lauliche Milch, und macht den Teig an, schlägt sechs Eier darein, und gibt vier Loth warm gemachtes Schmalz dazu. Der Teig muß etwas weicher, als zu andern Hefennudeln seyn. Man schlägt ihn gut ab, bis er schöne Blattern aufwirft, läßt ihn sodann an einem warmen Orte, mit einem Tuche bedeckt, gut aufgehen, bestreut ein Brett mit Mehl, und treibt die Küchen in der Größe eines Eies aus, oder, wenn es beliebt, noch größer, oder auch kleiner; man läßt sie dann noch zugedeckt ein wenig aufgehen, und setzt Schmalz in einer tiefen Pfanne auf. Wenn es heiß ist, nimmt man die Küchen, und zieht sie mit beiden Händen, welche man vorhin in zerlassenes Schmalz eintaucht, in der Mitte ganz breit von einander, jedoch mit der Vorsicht, daß der Teig kein Loch bekommt, legt sie dann in das Schmalz, so viel deren Platz haben, gießt mit einem kleinen Löffel über jeden etwas von dem heißen Schmalze, damit sie schön aufgehen, und wenn sie auf einer Seite braun sind, wendet man sie um, und läßt sie auf der andern Seite eben so werden, nimmt sie dann heraus, läßt sie ablaufen, und gibt sie zur Tafel.

796. Zopfenkuchen.

Man macht von ein und einem halben Pfund Mehl, einer halben Maß süßen Rahm, einem Viertelpfund zerlassener Butter, vier oder sechs Löffeln voll guter Hefen und ein wenig Salz, einen Teig an, schlägt vier ganze Eier und sechs Dotter darein, deckt den Teig zu, und wenn er aufgegangen ist, so macht man

lauter kleine Nudeln, wie eine wälsche Nuß groß, daraus, dreht längliche Striezeln, legt immer zwei über's Kreuz übereinander, flechtet davon vierfache Zöpfeln, und backt sie, nachdem am Ende die vier Theile zusammengedrückt werden, sogleich in dem Schmalze, auf beiden Seiten gleich, und gibt sie zur Tafel.

797. Setzkuchen oder Hauberling.

Man macht aus einem Pfund Mundmehl mit lauwarmem Wasser und guter Hefen ein Dampfel an, läßt es gut aufgehen, nimmt sodann eine Hand voll klein geschnittene Zwiebeln oder Schnittlauch, und gibt dieses in das Mehl, welches man salzet; dann macht man den Teig mit warmem Wasser und mit höchstens drei Eiern an, schlägt ihn recht gut durch, bis sich der Teig vom Löffel abgelöst, und läßt ihn sodann zugedeckt stehen, bis er schön aufgeht. Wenn er nun aufgegangen ist, so setzt man Schmalz in einem flachen Tiegel oder in einer Pfanne auf, und legt noch, ehe es ganz heiß wird, die Küchlein mit dem Eßlöffel hinein, deckt sie gut zu, und läßt sie backen. Sind sie nun auf einer Seite braun, so wendet man sie um, und läßt sie auf der andern Seite ebenfalls braun werden, gibt sie warm heraus, und sogleich zur Tafel. Dieser Teig muß aber etwas weicher seyn.

798. Reisküchein.

Man kocht ein halbes Pfund Reis in zwei Maß Milch ganz trocken ein; wenn er fast ausgekühlt ist, treibt man ihn mit acht Eierdottern und vier ganzen Eiern ab, gibt drei oder vier Eßlöffel voll Hefen und eben so viel Mehl darein, daß er wie ein Nudelteig wird, salzet ihn ganz mäßig, und läßt ihn zugedeckt aufgehen, stäubt Mehl auf ein Brett, macht darauf die Nudeln, wie ein Ei groß aus, läßt sie noch ein wenig aufgehen, setzt Schmalz in einer Pfanne auf, macht in jede Nudel nach der Länge mit dem Messer einen Schnitt, und backt sie ganz langsam im Schmalze, bestreut sie mit Zucker und Zimmet, und gibt sie zur Tafel. Desgleichen kann man sie auch von Gries machen.

799. Topfer- oder Quarkküchein.

Man nimmt eine gute Maß Quark, drückt das Wasser davon rein aus, treibt ihn mit sechs Eierdottern und zwei ganzen

Eiern fein ab, nimmt zwei oder drei Eßlöffel voll Hefen, und eben so viel warmen süßen Rahm, salzet ihn, und gibt Mehl darein, so, daß ein Teig so fest, wie ein Nudelteig daraus gemacht werden kann, deckt ihn zu, und läßt ihn gut aufgehen. Diesen Teig macht man wie jenen zu Reisküchеln nach Nr. 798, backt die Küchеln auch desgleichen, und gibt sie zur Tafel.

800. Quark- oder Topferstriezeln.

Man nimmt auch desgleichen eine Maß guten Quark, drückt ihn gut aus, treibt ihn recht fein ab, schlägt zwei oder drei Eierdotter darein, und vermischt ihn mit Mehl, so fest, wie die Topfernudeln nach Nr. 686, dreht davon Finger lange Striezeln aus, und backt sie unter beständigem Schütteln. Wenn sie anfangen, braun zu werden, so springen sie auf, und werden rings herum ganz gekrauselt. Wenn sie ausgebacken sind, legt man sie auf Brodschnitten, damit sie das Fett derselben herausziehen, und gibt sie sodann warm zur Tafel.

i) Im Rohre gebackene Mehlspeisen.

801. Butterlaibel oder feinen Gugelhopf.

Man nimmt ein Viertelpfund Butter und ein Viertelpfund Schmalz, treibt dieses recht flaumig ab, schlägt vierzehn Eierdotter darein, verrührt jedes gut, schlägt auch von acht Eierklar einen Schnee, und rührt ihn nebst zwei oder drei Eßlöffel voll Hefen und vier Eßlöffel voll süßen Rahm darunter, salzet es, und gibt zwölf oder vierzehn Eßlöffel voll Mundmehl darein, verrührt es gut, schmiert ein Model oder ein Becken gut mit Butter aus, bestreut es mit Semmelbröseln, und gibt den Teig gut halb voll darein. Ist das Becken, das Model oder die Form ganz voll, so ist es hinlänglich aufgegangen, und man backt es dann in der Röhre, nicht zu heiß, eine halbe Stunde; wenn es ausgebacken ist, stürzt man es aus dem Model, läßt es auskühlen, und gibt es zur Tafel. Wem es beliebt, der kann es auch mit Zucker bestreuen. Auch kann man Mandeln, Zibeben oder Weinbeeren darunter nehmen.

802. Wiener Kuchen.

Man treibt ein halbes Pfund Butter oder Schmalz recht flaumig ab, rührt acht Eierdotter nach und nach darein, ein Viertelpfund fein gestossenen Zucker, ferner von einer Limonie fein geschnittene Schalen, ein wenig Zimmet, etwas Salz, einige Löffel voll Hefen, eben so viel süßen Rahm, und ein halbes Pfund Mundmehl. Dieses alles verrührt man gut, gibt es in ein Model, welches ausgeschmiert und ausgebröselt ist, läßt es zwei Finger hoch aufgehen, backt es in der Röhre, wie das Butterlaibel, nach Nr. 801, und gibt es kalt, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

803. Ordinären Gugelhopf.

Man schlägt in einen Hafen acht Eier, gibt ein Viertelpfund zerlassene Butter, nicht gar eine halbe Maß süßen Rahm, und etliche Löffel voll gute Hefen darein, rührt ein und ein halbes Pfund Mehl darunter, salzet es ein wenig, gibt es in ein Becken oder in eine Casserolle, welche ausgeschmiert und ausgebröselt ist, läßt es aufgehen, backt es nach Nr. 801, und gibt es kalt zur Tafel.

804. Wespennest oder Schneckennudeln.

Man nimmt ein und ein halbes Pfund Mundmehl, läßt dieses warm werden, quirlt in einem Hafen sechs Eier, vier Dotter, eine halbe Maß süßen Rahm, ein Viertelpfund zerlassene Butter, und etliche Löffel voll gute Hefen zusammen ab, macht damit das Mehl so fest an, wie einen Dampfnudelteig, und läßt ihn ein wenig aufgehen. Dann nimmt man den Teig auf ein Brett, walzet ihn einen Messerrücken dick aus, überstreicht ihn mit zerlassenem Schmalze, streut ganz dick rein gewaschene Weinbeeren darauf, und rollt den Teig nach der Länge (gleich einem Strudel) zusammen, schneidet sodann nach der Quere drei Finger breite Stücke herab, gibt in eine Casserolle oder in ein Becken ein Viertelpfund zerlassenes Schmalz, legt die Schneckennudeln alle ganz dicht aneinander aufgestellt hinein, läßt sie zugedeckt an einem warmen Orte gut aufgehen, und backt sie sodann gut in der Röhre. Wenn sie ausgebacken sind, stürzt man sie heraus, und gibt sie ganz zur Tafel.

805. Einen besseren Gugelhöpf.

Man nimmt ein Viertelpfund Schmalz und ein halbes Pfund Butter in eine Schüssel, und legt zwölf Eier in warmes Wasser. Indessen rührt man Butter und Schmalz recht flaumig ab, schlägt ein Ei um das andere darein, verrührt jedes gut, rührt auch vier Loth Zucker und zwei Loth klein geschnittene Mandeln dazu. Nachdem sie abgezogen, und ein halbes Seidel oder eine Achtelmaß warmer süßer Rahm, und vier oder fünf Eßlöffel voll gute Hefen damit vermischt sind, so werden fein geschnittene Schalen von einer Citrone oder Muskatenblüthe, ein wenig Salz und eine Maß feines Mundmehl auch noch dazu gegeben. Wenn alles gut verrührt ist, schmiert man ein Model mit Butter oder Schmalz aus, bestreut es mit Semmelbröseln, füllt von dem abgerührten Teig das Model gut halb voll, läßt ihn an einem temperirten Orte gut aufgehen, bis es fast voll ist, backt ihn hernach, stürzt ihn auf eine Schüssel heraus, und gibt ihn, abgekühlt und mit Zucker bestreut, zur Tafel.

806. Klaubnudeln.

Der Teig wird hierzu eben so, wie nach Nr. 804, gemacht. Wenn er schön aufgegangen ist, gibt man in eine Casserolle oder in ein Becken Krebsbutter, auch noch besonders zerlassene Butter in einen Tiegel, und macht mit einem Eßlöffel lauter kleine Nudeln, gleich einer wälschen Nuß, in die Casserolle. Ist nun der Boden der Casserolle überdeckt, so taucht man jede Nudel besonders in die Krebsbutter im Tiegel ein, und legt alle, so eingetaucht, aufeinander hinein. Ist die Casserolle halb voll, so hört man auf, läßt sie aufgehen, und backt sie dann in der Röhre, wie die vorigen. Wenn sie gut ausgebacken sind, stürzt man sie heraus, und gibt sie ganz zur Tafel.

807. Abgetriebene Kolatschen.

Man treibt ein halbes Pfund Butter oder frisches Schmalz mit zehn Eierdotter recht flaumig ab, und von sechs Eierklar wird auch der Schnee und etliche Löffel voll Hefen, nebst ein wenig Muskatenblüthe darunter gerührt. Dieses wird mit drei Viertelpfund Mehl und ein wenig Salz angemacht; man läßt diesen

Teig gut aufgehen; dann bestäubt man eine Platte mit Mehl, macht die Kolatschen, wie eine große Nuß groß, darauf, überstreicht sie mit Eierdotter, bestreut sie mit Zucker, backt sie schnell in der Röhre, und gibt sie auf der Schüssel zur Tafel. Nach Belieben kann man auch noch Zucker darauf streuen.

808. Wiener Kolatschen.

Man rührt ein halbes Pfund Butter mit zwei ganzen Eiern und zwei Dottern recht flaumig ab, gibt noch zwei Pfund Mehl, ein Viertelpfund Zucker, die Schalen einer Citrone, und ein wewenig Zimmet dazu, setzt diesen Teig in einen Keller, damit er recht fest wird, legt einen Bogen Papier auf eine Platte, stäubt Mehl darauf, und macht die Kolatschen, in der Größe einer wälschen Nuß, darauf, drückt sie so dünn zusammen, daß sie nur zwei Messerrücken dick sind; dann macht man von zwei Eierklar einen Schnee, mischt Zucker darunter, überstreicht die Kolatschen damit, und belegt einige mit fein geschnittenen Mandeln, andere mit Weinbeeren, und backt sie alle räsch in der Röhre.

809. Aechte Karlsbader Kolatschen.

Man nimmt ein Viertelpfund Butter, und rührt diese in einer Schüssel, bis sie schön weiß und schaumig wird. Sodann werden drei Eierdotter, einer nach dem andern, so lange eingerührt, bis nichts mehr davon zu sehen ist. Dann nimmt man zwei Löffel voll gute Hefen, drei Löffel voll laulichen Schmetten, ein wenig Muskatenblüthe, ein wenig Salz, etwas Limonienschalen, und ein Viertelpfund feines Mundmehl. Dieß alles wird zugleich gut abgerührt und abgeschlagen, bis der Teig Blasen wirft, welchen man dann an einen nicht zu warmen Ort stellt, bis er aufgegangen ist. Man nimmt ihn sonach auf ein Nudelbrett, theilt denselben in vierzehn Theile, macht jeden Theil schön rund, setzt jeden auf ein Stück Schreibpapier, drückt ihn ein wenig breit, und läßt diesen, schon zu Kolatschen geformten Teig noch einmal aufgehen. Sodann macht man einen Schnee von Eierweiß, bestreicht damit die schon bisher aufgegangenen Kolatschen dergestalt, daß die obere Fläche ganz damit bedeckt wird; dann bestreut man sie gut mit gesiebtem Zucker, legt in die Mitte einer jeden Kolatsche eine eingesottene Weichsel, und läßt sie sämmtlich so lange

stehen, bis der Zucker zerflossen ist. Nachher gibt man die Kolatschen auf ein Blech, setzt sie in eine ausgeheizte Röhre, und backt dieselben bei gelindem Feuer, bis sie halb braun werden.

810. Böhmische Kolatschen.

Man nimmt ein Pfund Mundmehl auf ein Brett, salzet es ein wenig, walkt ein Viertelpfund Butter ganz blättlich darein, macht sodann den Teig mit zwei Eiern, zwei Dottern, zwei Eßlöffeln voll Hefen, und zwei oder drei Löffeln voll süßem Rahm an, arbeitet ihn gut ab, schlägt ihn in ein Tuch ein, läßt ihn ein wenig aufgehen, walzt ihn dann auf dem Brett einen Messerrücken dick aus, sticht mit einem Glase ein Thaler großes Blatt aus, bestreicht es mit Eierklar, legt etwas eingesottene Weichseln oder Weinbeeren darauf, und wieder ein anderes bestrichenes Blatt darüber, macht sie alle desgleichen, läßt sie schön aufgehen, backt sie in dem Schmalze, und gibt sie warm, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

811. Wasserküchelu.

Man nimmt ein halbes Pfund Schmalz und ein halbes Pfund Wasser in einen Tiegel, läßt es zusammen gut aufsieden, rührt ein halbes Pfund Mundmehl darein, trocknet diesen Teig auf der Glut ab, schlägt dann gleich zehn oder zwölf Eier, eines nach dem andern, dazu, verrührt jedes gut, salzet es ein wenig, und macht auf einer Platte, die mit Mehl bestäubt ist, eine Nuß groß, Häufeln von dem Teige darauf, backt sie schnell in einer gut geheizten Röhre, und wenn sie ausgebacken sind, gibt man sie auf die Schüssel, und mit Zucker bestreut, zur Tafel.

812. Beschamellkuchen.

Man macht ein Beschamell mit süßem Rahm nach Nr. 555, rührt auch sogleich auf einer Glut noch vier Eierdotter darein, und läßt sie abtrocknen, treibt sie sodann in einer Schüssel mit acht Eierdottern und dem Schnee von sechs Eierklar ab, gibt ein Viertelpfund gestossenen Zucker, und von zwei Limonien die fein geschnittenen Schalen darunter, verrührt alles gut, und macht die Kuchen desgleichen, wie die vorgemeldeten, nach Nr. 811, backt sie eben auf diese Art, und gibt sie, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

813. Abgetriebene böhmische Talken.

Man treibt eben so einen Teig ab, wie zum Guglhopf nach Nr. 804, läßt den Teig in der Schüssel gut aufgehen, nimmt eine dazu bestimmte Talkenpfanne, die gemeiniglich von Eisen ist, und etliche kleine runde Höhlungen, einen queren Finger tief, hat, gibt in jede solche Höhlung ein wenig Schmalz, und setzt es auf eine starke Glut; dann gibt man in jede Höhlung einen Löffel voll von dem aufgegangenem Teige, läßt es, wenn sie alle eingefüllt sind, von unten eine schöne Farbe bekommen, wendet sie hernach alle um, und läßt sie auf der andern Seite ebenfalls backen. Sind sie gut ausgebacken, so nimmt man sie heraus, und backt die übrigen auch, bestreut sie alle, wenn sie noch heiß sind, mit abgeriebenem gutem Lebkuchen, brennt Butter darüber, und gibt sie zur Tafel.

814. Abgetriebene Waffeln.

Man treibt ein halbes Pfund Butter mit zwölf Eierdottern flaumig ab; dann wird von Eierklar der Schnee, ein Viertelpfund Zucker, um drei Kreuzer Zimmet, ein Quart süßer Rahm und ein halbes Pfund Mundmehl zusammen gut abgerührt, das Waffeleisen mit zerlassenem Schmalze bestrichen, und wenn es warm gemacht ist, ein paar Löffel voll von dem Gerührten hinein gefüllt und auf beiden Seiten gut gebacken. Wenn man sie herausnimmt, werden sie über ein Walzholz gebogen, mit Zucker bestreut, und zur Tafel gegeben.

815. Germwaffeln.

Hierzu werden zwölf Loth Butter zerlassen, und unter ein halbes Pfund Mehl gerührt; dann kommt ein Quart süßer, lauwarmer Rahm, wie auch sechs Eierdotter, etliche Löffel voll gute Hefen, von einer Limonie die fein geschnittenen Schalen und Zucker hinzu; doch darf vom letzteren nicht zuviel darauf gegeben werden, weil sich das Gebäcke sonst nicht gut vom Eisen ablöset. Man stellt den Teig an einen warmen Ort, läßt ihn aufgehen, bäckt hernach die Waffeln nach Nro. 814, und erhält sie immer warm und räsch, bis man sie, mit Zucker bestreut, zur Tafel gibt.

816. Guter Weichselkuchen.

Man nimmt zwölf Loth fein gestossenen Zucker in einen Hafen, schlägt zwölf Eierdotter darein, rührt es eine halbe Stunde lang, schlägt auch von zwölf Eierklar einen Schnee, rührt ihn darunter, und noch um vier Kreuzer fein geriebene Semmelbröseln dazu. Wenn dieses zusammen flaumig abgerührt ist, so mischt man zwei Maß abgezupfte Weichseln darunter, schmiert ein Becken oder eine Casserolle dick mit Butter aus, bestreut sie gut mit Bröseln, und gibt das Gerührte darein; dann backt man es eine gute Stunde in einem Backofen oder in der Röhre. Um zu wissen, ob der Teig ausgebacken ist, sticht man mit einem Messer in die Mitte hinein, woran alsdann nichts vom Teige hängen bleiben darf. Man löset ihn sodann mit dem Messer rings herum ab und stürzt ihn heraus. Wenn er ausgekühlt ist, schneidet man ihn zu Schnitten, und bestreut ihn mit Zucker. Wer diesen Kuchen lieber saftig ißt, darf nur eine gute Hand voll Weichseln mit einem Quart Wasser und mit vier Loth Zucker aufsetzen, es gut einkochen lassen, und die Sauce sodann durch ein Sieb geseihet, über den Kuchen geben, da er noch warm ist, damit er gut anzieht.

817. Apfelkuchen.

Man schält fünf oder sechs gute Aepfel, und schneidet sie klein gewürfelt auf, treibt ein halbes Pfund Butter und zwölf Eierdotter recht flaumig ab, nimmt hierzu noch von acht Eierklar den Schnee, und um drei Kreuzer fein geriebene Semmelbröseln, wie auch ein Viertelpfund fein gestossenen Zucker und ein halbes Quintchen Zimmet. Wenn dieses alles gut abgerührt ist, so mischt man auch die aufgeschnittenen Aepfel darunter, schmiert eine Casserolle oder ein Becken mit Butter aus, bestreut es mit Bröseln, und backt den Kuchen, wie in Nro. 816 beschrieben. Auf diese Art kann man auch die Kuchen von Weichseln und abgepflückten Weintrauben machen. Auch kann man zu diesem Apfelkuchen, wenn es beliebt, und derselbe ausgebacken ist, eine Viertelmaß Wein mit Zucker aufkochen und siedend darauf geben.

818. Apfelschalotte.

Man schält etliche gute Aepfel und schneidet sie zu runden, dünnen Blättern, taucht sie in Wein ein, wendet sie im Mehl um, und backt sie nur gelb im Schmalze; sodann nimmt man um zwei oder drei Kreuzer altgebackene Semmeln, schneidet dann nach der Länge lauter dünne Schnitte, läßt sie an der breiten Stelle ganz, und an der schmälern spitzt man sie auf beiden Seiten zu, nimmt sodann eine flache Casserolle, so groß man sie braucht, schmiert sie dick mit Butter aus, nimmt eine halbe Maß süßen Rahm und ein Viertelpfund zerlassene Butter, taucht jeden Semmelschnitt hinein, und belegt den Boden der Casserolle ganz ordentlich damit, so daß das Breite der Schnitte von der Seite herum, die Spitzen davon aber in der Mitte des Bodens zusammen kommen. Die Seite um die Casserolle herum belegt man ebenfalls mit eingetauchten Schnitten, indem man immer von einer Schnitte das Breite, und von der andern das Spitzige in den Boden steckt. Hat man dann die ganze Casserolle mit diesen Schnitten belegt, so füllt man sie ein, und zwar so, daß immer erst eine Lage von den gebackenen Aepfeln, und dann eine Lage von eingesottenen Weichseln oder Weinbeeren komme, und so fährt man fort, bis die Casserolle voll ist. Man kann diese Speise auch auf die nämliche Art mit Pflaumen, welche in Wein aufgekocht sind, machen. Auf diese Aepfel kann man Zucker streuen, wenn sie sauer sind, und oben wieder mit solchen eingetauchten Semmeln zudecken. Dann nimmt man den noch übrigen süßen Rahm, schlägt zwei oder drei Eierdotter darein, quirlt es ab und gibt es darüber, backt es sodann eine ganze Stunde im Ofen oder in der Röhre, löst es auf beiden Seiten mit einem Messer ab, und stürzt es auf die Schüssel heraus. Dann kann man nach Belieben Wein mit Zucker aufkochen lassen und darüber geben, oder, wer es trocken geben will, überstreicht es mit Eierschnee, und bestreut es dick mit Zucker, läßt es noch einmal in der Röhre abtrocknen; so sieht es wie eine Torte aus, und dann gibt man es zur Tafel.

819. Eine andere Art Apfelschalotte.

Zwölf Stück gute Aepfel werden geschält, in sechs Theile geschnitten, von dem Kerne befreit, in einen Tiegel gethan, mit

einem Stückchen frischen Butter und Zucker, und mit einer Hand voll Rosinen und Weinbeeren weich gedünstet; mittlerweile wird eine Casserolle gut mit Butter ausgeschmiert, einige abgeriebene Semmeln werden in dünne Scheiben geschnitten, in zerlassene Butter getunkt, der Boden der Casserolle damit belegt, indem man sie in kleinere Stücke schneidet, um den Boden besser belegen zu können, damit die Feuchtigkeit der Aepfel beim Backen nicht durchdringt, während die übrigen Scheiben etwas übereinander stehend in der Casserolle aufgestellt werden; die Aepfel werden nun hineingefüllt und ebenfalls mit Brodschnitten wieder zugedeckt, in heißer Röhre oder Backofen zu gelbbrauner Farbe gebacken und mit gestossenem Zucker bestreut.

Statt Rosinen und Weinbeeren kann man auch Aprikosenmarmelade unter die Aepfel rühren.

820. Eierdotterkuchen.

Man siedet sieben harte Eier, nimmt davon die Dotter heraus, stößt sie fein, rührt sie mit einem halben Pfund Butter recht flaumig ab, und rührt auch noch fünf frische Eierdotter nach und nach dazu. Dann nimmt man sechs Loth Zucker, sechs Loth Mehl, von zwei Eierklar den Schnee, wie auch von einer Limonie die Schale fein geschnitten dazu; schmiert und bröselt eine Casserolle oder eine Reisschüssel mit Butter aus, gibt das Gerührte hinein, läßt es eine Stunde langsam backen, und gibt es kalt, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

821. Gegossene böhmische Talken.

Man schlägt in einem Hafen oder Topfe sechs Eier ab, mit sechs Loth zerlassener Butter, einer halben Maß Rahm oder Schmetten, und vier oder fünf Eßlöffel voll guter Hefen. Dieses quirlt man gut ab, gibt ein Pfund schönes Mehl dazu, ein wenig Salz und nach Belieben auch ein wenig Zucker und Gewürz. Wenn alles dieses zusammen gut abgeschlagen ist, läßt man den Teig im Topfe gut aufgehen, backt die Talken nach Nro. 813 auf einer solchen Pfanne, überstreicht sie dann alle mit klein gehackt gekochten Zwetschgen, brennt auch Butter darüber, und gibt sie zur Tafel.

822. Aepfel im Schlafrock.

Man nimmt Aepfel von gleicher Güte und Art, schält und schneidet sie in der Mitte von einander, sticht die Kerne heraus und füllt statt deren etwas Gesottenes hinein, nimmt sodann einen Butterteig nach Nro. 557, walzt ihn einen Messerrücken dick aus, schneidet davon viereckige Flecke, legt auf jeden Fleck einen halben Apfel, und das Eingefüllte auf den Boden, drückt sodann die vier Ecken des Fleckes auf dem Apfel oben zusammen, überstreicht die Aepfel mit Eiern, backt sie in der Röhre und gibt sie kalt, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

823. Apfelkrapfen.

Man nimmt ebenfalls gute Aepfel, schält sie, und schneidet dünne runde Blätter davon, nimmt auch einen Butterteig nach Nro. 557, walzt ihn einen Messerrücken dick aus, und sticht von der nämlichen Größe, wie die Apfelblätter, auch vom Butterteig Blätter aus, legt dann eine Lage Butterteig, und eine Lage Aepfel, dann wieder eine Lage Butterteig, überstreicht es mit Eiern, bestreut es mit Zucker, und backt es schön, aber nicht zu heiß in der Röhre, und gibt es dann zur Tafel.

824. Mandel=Maultaschen.

Man macht eine Fülle von einem Viertelpfund Mandeln, einem Viertelpfund Zucker, und von acht Eierdottern, nimmt von drei Eierklar den Schnee, von einer Limonie die abgeriebene oder fein geschnittene Schale darunter, und rührt alles zusammen eine halbe Stunde lang gut ab; dann macht man einen Butterteig nach Nro. 557, formirt davon etwas längliche Flecken, gibt einen Löffel voll von dieser Mandelfülle darauf, drückt von unten und oben den Teig übereinander, jedoch so, daß er bei der Mitte offen bleibt, überstreicht den Teig mit Eiern, und bäckt ihn ganz langsam in der Röhre.

825. Vollauer=Strudel.

Man treibt sechs Loth Zucker und sechs Loth gestossene Mandeln mit sechs Eierdottern ab, nimmt auch ein Viertelpfund Weinbeeren und klein geschnittene Zibeben, ein halbes Loth Zimmet und ein halbes Loth klein gestossene Gewürznägeln darunter, und

rührt dieses alles gut ab; dann macht man einen guten, mürben Teig nach Nro. 558, und walzt diesen zu einem dünnen Fleck aus, streicht die abgerührte Fülle darein, rollt ihn ganz locker übereinander, legt ihn in der Runde schneckenförmig zusammen, überstreicht ihn mit Eiern, gibt ihn auf eine Platte, backt ihn eine Stunde in der Röhre, und gibt ihn, abgekühlt, zur Tafel.

826. Syrupkuchen.

Der Teig wird, wie bei den vorigen, und so auch die Zubereitung gemacht. Dann überstreicht man ihn mit zerlassener Butter, gibt Syrup darauf, und streicht ihn auseinander. Auch kann man aufgeriebene Lebkuchen darauf streuen, und ihn, wie die vorigen, backen.

827. Böhmischer Kirchweihkuchen.

Man macht von schönem Weizenmehl mit einem Stück Schmalz, guter süßer Milch und einigen Eiern einen guten Hefenteig, wie einen weichen Brodteig, an, und wirkt diesen gut ab. Wenn der Teig gut aufgegangen ist, formet man, wie zuvor, nach Nr. 826, einige runde Flecke oder Kuchen, macht eine Schmiere darauf, treibt Butter ab, gibt guten trocknen Quark dazu, schlägt etliche Eierdotter darein, gibt ein wenig Safran darunter, und große und kleine Weinbeeren, streicht die Fülle einen Finger dick auf, überstreut sie mit Zucker und Zimmet, und bäckt die Kuchen langsam in einem nicht zu heißen Backofen. Dazu muß man aber große runde Bretter zum Einschießen und Ausnehmen haben.

828. Böhmische Käsekuchen, ganz ordinär.

Man macht einen ganz festen Teig an, fast einen Brodteig, von Weizenmehl, mit etlichen Eiern, süßer Milch und guten Hefen. Dieser wird ganz gut ausgearbeitet, und, nachdem man ihn gut aufgehen ließ, abermal gearbeitet, und davon einer oder mehrere Flecken rund ausgewalzet, und von außen der Ranft herum ein wenig ausgedrückt. Hernach wird guter weicher Quark oder Topfer genommen, ein paar Eier darein geschlagen, gesalzen, und ein wenig dicker Rahm darunter gerührt, wie auch etliche kleine und große Weinbeeren. Diese abgerührte Fülle gibt man dann, einen Finger dick, auf den Kuchen, nachdem er aufgegangen ist,

streicht es gleich auseinander, und bäckt sie schön im Backofen, in dem man das Brod bäckt.

829. Käsepastete.

Hierzu nimmt man ein Viertelpfund Parmesankäs, stößt ihn eine Viertelstunde im Mörser, mischt vier Loth Butter dazu, stößt es darauf wieder eine Viertelstunde, gibt hernach zwei ganze Eier darein, und stößt es noch eine halbe Stunde; dann nimmt man einen Butterteig nach Nr. 557, macht ihn Messerrücken dick aus, sticht mit einem Glase runde Scheiben aus, legt von dem Gestossenen ein Häuflein darauf, bäckt es aus der Röhre, oder in einem Ofen bei nicht zu großer Hitze, und gibt es dann sogleich zur Tafel.

k) Von Torten und feinen Bäckereien.

830. Bisquittorte.

Man nimmt einen glasirten Hafen, schlägt acht Eierdotter darein, wie auch ein halbes Pfund schönen durchgesiebten Zucker, schlägt es zusammen eine halbe Stunde ab, macht ferner von acht Eierklar Schnee, rührt ihn auch darunter, und schlägt es zusammen noch eine Viertelstunde ab. Dann rührt man vier Loth Mundmehl und acht Loth Stärkemehl oder Haarpuder darunter, verrührt dieses noch gut damit, schmiert dann ein Model oder eine Casserolle mit Schmalz aus, bestreut es mit Bröseln, gibt die gerührte Torte hinein, bäckt sie recht langsam fast eine Stunde in der Röhre oder Tortenpfanne, sticht dann mit einem Messer hinein, und wenn sie ausgebacken ist, so stürzt man sie heraus, wendet sie dann wieder um, und macht ein Eis oder einen Guß von Zucker darüber. Man nimmt nämlich vier Loth Zucker in eine Schüssel. Wenn er recht fein gestossen und gesiebt ist, so rührt man von einem Ei das Weiße darein, und rührt es auf einer Seite eine halbe Stunde ab, bis es so dick, wie ein dickes Kindsmus wird, rührt auch ein paar Tropfen Limoniensaft darunter, überstreicht dann die Torte einen Messerrücken dick damit, und läßt sie im Ofen nur abtrocknen, damit sie schön glänzt, und weiß bleibt. Auch kann man, nach Belieben, das

Eis mit eingesottenem Safte färben, oder man bestreut es mit Streuzucker. Will man es roth färben, so gibt man ein paar Tropfen Alkermessaft darauf; will man es blau färben, so nimmt man Veilchensaft; soll es grün werden, so nimmt man Spinatztopfer darunter; oder man weicht in das Eierklar einen Tag zuvor rohe Kaffeebohnen ein, so wird es sehr schön grün und das Eis eben so werden.

831. Eine Bisquit-Torte von Erdäpfelmehl.

Man nimmt ein halbes Pfund fein gestossenen Zucker in einen glasirten Hafen, schlägt zehn Eierdotter dazu, und rührt es auf einer Seite eine halbe Stunde beständig ab, schlägt das Weiße von acht Eiern zu Schnee, rührt ihn darunter, so wie auch zehn Loth fein gesiebtes Erdäpfelmehl, gibt von einer Citrone die Schalen, fein geschnitten, dazu, bäckt diese Torte in einer ausgeschmierten Casserolle, oder in einem Model nach Nr. 830 ganz langsam, und gibt solche, geziert oder mit Zucker bestreut, zur Tafel.

832. Gefüllte Bisquit-Torte.

Man nimmt fein gestossenen Zucker und Stärkemehl, so viel man will, trocknet es zuvor auf dem Ofen, damit es recht fein und trocken wird, gibt sodann Zucker, Mehl, als auch Eier, jedes für sich auf die Wage damit es gleiches Gewicht hat; sind es z. B. acht Eier, so muß man, um am Gewichte nichts zu verlieren, in Rücksicht auf die Schale eines mehr, folglich neun Eier nehmen, die man in einem Hafen mit dem gesiebten Zucker eine Stunde lang abschlägt. Dann rührt man das Stärkemehl darunter, und macht von einem Bogen Papier eine längliche oder viereckige Kapsel, wie man will, schmiert sie mit Schmalz aus, und bestreut sie mit Bröseln; dann gibt man das Gerührte hinein, setzt es auf eine Platte, und bäckt es langsam in einer Röhre oder in einer Tortenpfanne. Wenn es gebacken und ein wenig ausgekühlt ist, so schneidet man von oben den Deckel davon ab, nimmt von der Mitte die Mollen heraus, gibt eine Lage gesottene Weichseln darein, dann wieder eine Lage von den Mollen, und wieder Fülle; dann legt man den Deckel darauf. Von den noch übrigen Mollen schneidet man längliche Stängeln, und gibt sie allezeit wieder auf den Deckel herum, oder man kann auch die

Stängeln in Quadrat legen, und inzwischen die Fülle und die Stängeln mit verschieden gefärbtem Eise überziehen, und im Ofen abtrocknen lassen; so ist die Torte recht zierlich.

833. Brod-Torte.

Hierzu werden ein halbes Pfund unabgeschälte Mandeln auf einem Reibeisen aufgerieben, und ein Viertelpfund abgeschälte gestossen, sodann zusammen in einen Hafen genommen, und mit einem halben Pfund gestossenen Zucker und achtzehn Eierdottern eine halbe Stunde lang recht schnell und flaumig abgerührt; dann kommt der Schnee von zwölf Eiern und vier Loth fein aufgeriebene und abgetrocknete schwarze Brodbröseln, auch ein Loth klein gestossene Gewürznägel, ein Loth Zimmet, von einer Limonie die Schalen, klein geschnitten, darunter. Wenn dieses alles gut verrührt ist, so bestreicht man einen Reif, oder ein Tortenmodel, bröselt es aus, und bäckt die Torte ganz langsam eine ganze Stunde darin. Ist sie ausgebacken, und aus dem Model genommen, so überzieht und ziert man sie mit Eis, wie auch mit eingesottenen Früchten.

834. Mandel-Torte.

Man schält und stößt ein halbes Pfund Mandeln ganz fein, vermischt sie mit zwölf Loth Zucker zusammen in einem Hafen, schlägt sechzehn Eierdotter darein, rührt dieses zusammen eine halbe Stunde gut ab, schlägt von vier Eierklar einen Schnee, rührt ihn darunter, wie auch die klein geschnittene Schale einer Limonie. Ist nun alles flaumig abgerührt, so bäckt man es in einem Reife oder in einem Model nach Nr. 830, und ziert dann die Torte, ehe man sie zur Tafel gibt, nach Belieben.

835. Eine Blätter-Torte mit Bisquit-Teig.

Man schlägt vier ganze Eier und vier Dotter in einen Hafen, gibt ein Viertelpfund fein gestossenen Zucker dazu, und rührt dieses eine halbe Stunde zusammen ab, bis es ganz steif wird; dann gibt man vier Loth feines Mundmehl dazu, von einer Citrone die Schale, fein geschnitten. Wenn alles gut verrührt ist, so bestreicht man ein breites Blech mit Butter, gibt von dem Abgerührten einen guten Theil darauf, und läßt es auseinander

gehen, bis es die Größe bekommt, in der man die Torte haben will; dann läßt man es in einem ganz abgekühlten Ofen backen, und bäckt dann von diesem abgerührten Teige vier bis fünf Blätter nacheinander. Ist ein Blatt ausgebacken, so legt man einen Teller oder eine Schüssel darauf, so groß man die Torte zu haben wünscht, und schneidet das Uebrige rings herum ab, damit jedes Blatt eine gleiche Runde bekommt. Sind alle Blätter gebacken, so nimmt man Marmeladen oder Dest von eingesottenen Früchten nach Belieben, legt die Blätter ganz gleich aufeinander, und streicht zwischen jedes Blatt eine Fülle oder ein Eingesottenes; das obere aber wird fein mit Zucker bestreut, und nach Belieben mit eingesottenen Früchten oder mit Marmelade geziert, und zur Tafel gegeben.

836. Chocolade-Torte.

Man nimmt ein halbes Pfund fein gestossenen Zucker, ein halbes Pfund fein gestossene Mandeln in einen Hafen, schlägt sechzehn Eierdotter darein, rührt es eine gute halbe Stunde lang, schlägt von zwölf Eierklar einen Schnee, und rührt ihn nebst drei oder, wenn sie klein sind, vier Tafeln geriebener Chocolade darunter. Uebrigens gibt man das Abgerührte in einen Reif oder in ein Model, backt es nach Nr. 833, und ziert es mit Eis, wie in Nr. 830 nach Belieben.

837. Spinat-Torte.

Hierzu wird ebenfalls ein halbes Pfund Zucker und ein halbes Pfund Mandeln klein gestossen, wie auch von sechs Eiern ein gut ausgedrücktes Spinatschöttel nach Nr. 106 fein gestossen, und mit den Mandeln, dem Zucker und zwölf Eierdottern abgeschlagen, ein Spinattopfer nach Nr. 108, damit es schön grün wird, dann von zwölf Eierklar der Schnee darunter gerührt. Uebrigens wird die Torte nach Nr. 833 im Model oder in einem Reife gebacken, und mit einem Eise nach Nr. 830, ehe man sie zur Tafel gibt überzogen.

838. Linzer-Torte.

Man stößt ein halbes Pfund Zucker, wie auch ein halbes Pfund abgezogene Mandeln und sechs hart gesottene Eierdotter

recht klein, treibt ein halbes Pfund Butter mit sechs Eierdottern ab, rührt alsdann den Zucker, die Mandeln und die harten Eierdotter, wie auch von einer Limonie die Schale, fein geschnitten, und ein wenig Zimmet darein; dann mischt man ein halbes Pfund Mehl darein, macht diesen Teig auf dem Brett zusammen, walzet ihn einen Daumen dick aus, schneidet die Torte in der Runde aus, so groß man sie haben will, streicht eingesottene Weichseln, auch Johannisbeeren darauf, macht die Abschnitte wieder zusammen, walzet einen Fleck aus, rädelt mit einem Krapfenrädchen Finger breite Streifen, macht davon ein Gegitter darüber, und auf der Seite einen Rand darauf, überstreicht die Torte mit Eiern, gibt sie auf eine Platte, macht einen Reif herum, damit sie nicht zu stark auseinandergehe, und backt sie sodann in einer nicht gar zu heißen Röhre oder in einer Tortenpfanne. Man kann auch die Streifen mit gefärbtem Eise, wie in Nr. 830, zieren.

839. Brösel-Torte.

Man nimmt ein halbes Pfund fein gestossenen Zucker, ein halbes Pfund fein gestossene Mandeln, ein halbes Pfund Butter, drei Viertelpfund Mehl, alles zusammen auf ein Brett, mischt Butter und Mehl gut zusammen ab, dann Zucker und Mandeln darunter. Wenn alles gut untereinander gemischt ist, so nimmt man die fein geschnittenen Schalen von einer Limonie, ein halbes Loth Zimmet, ein halbes Loth Gewürznägeln, den Saft von einer Limonie, und ein ganzes Ei, und macht mit diesem den Teig an, damit er zusammen hält; dann treibt man ihn aus, füllt ihn mit eingemachten Weichseln oder Johannisbeeren, macht ein Gitter darauf, backt es wieder nach Nr. 838, und ziert die Torte nach Belieben.

840. Eine gefüllte Brösel-Torte.

Man macht den Teig, wie den vorher gemeldeten, nach Nr. 839, macht davon drei oder vier gleiche, runde Blätter, bestreicht ein jedes derselben mit Eiern, backt auch ein jedes besonders, legt dann die Blätter ordentlich aufeinander, und füllt zwischen jedes Blatt eine andere eingesottene beliebige Fülle ein. Hat man nichts anderes zur Abwechslung, so kann man auch im

Falle der Roth Aepfel braten, das Mark davon mit Zucker einsieden, und in die Torte füllen. Sind die Blätter ordentlich aufeinander gelegt, so macht man von vier Eierklar einen Schnee, überstreicht damit die Torte Finger dick, bestreut den Schnee recht dick mit Zucker, läßt die Torte in einer ganz kühlen Röhre übertrocknen, legt obendarauf eingesottene Früchte, und gibt sie zur Tafel.

841. Gefüllte Butterteig-Torte.

Man macht einen Butterteig nach Nr. 556, walzet ihn zwei Messerrücken dick aus, schneidet ebenfalls drei oder vier Blätter daraus, so groß man die Torte haben will, überstreicht sie mit Eiern, und backt jedes Blatt besonders. Sind sie gebacken, so setzt man sie wieder aufeinander, gibt zwischen jedes eine Fülle, verfährt damit nach Nr. 840, und ziert die Torte desgleichen.

842. Apfel-Torte.

Es werden etliche Aepfel geschält, und mit Wein und Zucker, Weinbeeren und Zibeben aufgesetzt, weich und ganz kurz eingekocht; dann wird ein Butterteig nach Nr. 557 gemacht, wie ein kleiner Finger dick ausgewalzet, und auf der Seite ein Daumen breiter Streifen herumgelegt; hierauf werden die gedünsteten Aepfel auf den Teig gethan, und gleich auseinander gestrichen. Sodann wird vom übrigen Teige ein Gitter darauf gemacht, wie nach Nr. 838, und die Torte wird eben so gebacken, und mit Zucker bestreut.

843. Dresdner Torte.

Man rührt ein halbes Pfund Butter mit vier Eiern flaumig ab, rührt weiter noch vier Eierdotter, sechs Loth Zucker, einen Löffel voll Rosenwasser, drei Löffel voll süßen Rahm, ein Pfund Mehl, drei Löffel voll Hefen, und fein geschnittene Schalen von einer Limonie gut zusammen, bringt es in einen ausgeschmierten und ausgebröselten Reif oder in ein Model, läßt es schön aufgehen, und backt es ganz langsam, wie jede gerührte Torte, und gibt sie, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

844. Schlief- oder Spieß-Torte.

Man nimmt ein halbes Pfund fein gestossenen Zucker in eine Schüssel, schlägt sechzehn Eierdotter darein, rührt es eine halbe Stunde lang zusammen, dann läßt man ein halbes Pfund Butter zergehen, und rührt sie auch dazu. Ferner wird noch von sechzehn Eierklar ein geschlagener Schnee, ein halbes Quart süßer Rahm, um drei Kreuzer Zimmet, auch klein geschnittene Schalen von Limonien, zuletzt noch ein halbes Pfund schönes Mehl darein gerührt. Wenn alles dieses gut verrührt ist, so nimmt man einen dazu bestimmten hölzernen Spieß mit einer Kugel in der Mitte, welche einem spitzigen Hutkopfe ähnlich, vorn schmal und hinten breit, aber rund, und ungefähr eine halbe Elle lang ist. Dieses Model treibt man dann beim Feuer, überschmiert es mit Butter, bindet einen Bogen Papier mit einem Bindfaden darüber, und überstreicht auch das Papier mit Butter; alsdann muß es immer beim Feuer fortgetrieben, und der abgetriebene Teig darauf gegossen werden. Damit aber vom Teige nichts verloren gehe, setzt man eine Bratpfanne darunter, daß der ablaufende Teig hinein tropfen könne, bis es überbacken ist, und nichts mehr abtropfet. Fängt es dann an, bräunlich zu werden, so übergießt man es wieder, bis der Teig auf solche Art ganz verwendet, und die Torte gut gefärbt ist. Es ist aber zu merken, daß die Torte von einer solchen Quantität Teig eine und eine halbe Stunde braten müsse, bis sie fertig ist. Dann nimmt man den Spieß vom Feuer, und löset den Bindfaden ab, worauf auch die Torte sich sogleich ablösen wird. Man stellt sie sodann mit der breiten Seite auf den Boden, löset, da sie noch warm ist, das Papier und den Bindfaden von innen ab, und überzieht von außen herum die ganze Torte mit Eierschnee, da sie ganz zapfig vom Teige ist, bestreut den Schnee dick mit Zucker, und läßt die Torte neben dem Feuer rings herum abtrocknen, und an einem warmen Orte bis zum Gebrauche stehen, ziert solche, ehe man sie zur Tafel gibt, noch mit eingemachten Früchten auf dem Schnee herum; auch kann man sie von oben mit Zucker überspinnen. Man nimmt nämlich ein paar Eßlöffel voll gestossenen Zucker in eine Pfanne, läßt ihn über der Glut zerfließen, und ganz goldgelb werden, sodann ein wenig stehen, bis

er sich so fein, wie Seide, spinnen läßt; dann zieht man ihn mit dem Löffel auf, und fährt immer um die Torte herum; besonders auf der Höhe muß man das ganze Loch überspinnen. Wird der Zucker kalt und hart, so darf man ihn nur wieder auf der Glut zergehen lassen, und wieder spinnen. Mit diesem Zucker kann man auch andere Torten oder aufgerichtete Bogen überspinnen.

845. Crocando-Torte.

Man nimmt ein halbes Pfund fein gestossenen Zucker, ein halbes Pfund abgezogene, zugespitzt geschnittene Mandeln, auch etwas geschnittene Limonienschalen, bringt dieses alles in eine messingene oder kupferne Pfanne, rührt es beständig auf einer Glut ab, bis der Zucker zergangen, mit den Mandeln aufgekocht, und alles lichtbraun ist; indessen muß aber schon eine Casserolle oder ein türkisches Bundmodel mit Mandelöl ausgeschmiert seyn. Das Aufgekochte wird sodann vom Feuer gestellt; man läßt es ein wenig abkühlen, gibt es löffelvollweise oder mit beiden Händen so gut, als möglich, da es noch weich ist, ganz dünn in dem Model auseinander, bis es ganz damit überzogen ist; dann läßt man es wieder gut abkühlen, stürzt es aus dem Model auf die Schüssel, und gibt es zur Tafel, da es noch räsch, und folglich auch besser ist.

846. Aufgesetzte Torte.

Man macht erstlich eine abgerührte Bisquit-Torte nach Nr. 830 von einem Viertelpfund Zucker, und backt diese Masse in einem sehr flachen weiten Casserolledeckel. Dann macht man von einem Viertelpfund Zucker und eben so viel Mandeln eine schwarze Brodtorte nach Nr. 833, backt sie auch sehr dünn auf ein paar Casserolledeckeln, macht spanische Winde, stößt ein Viertelpfund Zucker recht fein, schlägt von drei frischen Eierweiß einen Schnee, rührt zuletzt die acht Loth Zucker darunter, schlägt es noch ein wenig ab, und theilt es auf drei Theile ab. Unter eine Hälfte gibt man zwei Täfelchen aufgeriebene Chocolade, und unter die andere Hälfte die fein geschnittenen Schalen einer Citrone. Dann macht man von jeder Sorte lauter kleine Häuschen, in Größe einer Nuß auf Oblaten, läßt sie nur über Nacht in einem sehr

kühlen Ofen abtrocknen, und richtet sie dann ganz zierlich auf die Schüssel. Die beiden Torten, die Bisquit- und Brodtorte, schneidet man zu lauter länglichen, einen Zoll breiten Stängeln auf, und schichtet sie, gleich einem Holzstoße, ganz viereckig auf. Zwischen beide Torten legt man wechselweise spanische Winde. Auch auf der Höhe macht man die Spitze davon, welche hübsch hoch und zierlich aufgerichtet seyn muß. Man bereitet einen Karmelzucker nach Nr. 844, überspinnt die ganze Torte damit, und gibt sie sogleich zur Tafel.

847. Kleine Tortletten.

Man stößt ein Viertelpfund Zucker ganz fein, dann schält man ein Viertelpfund Mandeln, und schneidet sie mit dem Wiegemesser ganz klein, setzt sodann in einer Pfanne den Zucker auf die Glut, läßt ihn goldgelb werden, schüttet die Mandeln hinein, und läßt sie damit nur ein paar Minuten lang aufkochen, schmiert hernach kleine hierzu bestimmte Schüsseln, oder kleine tiefe Kaffeetassen mit Mandelöl aus, und gibt von dem Aufgekochten einen Löffel voll hinein, drückt es mit einem Löffel so gut als möglich auseinander, damit die Tortletten ganz dünn werden. Wenn sie nun hart und ausgekühlt sind, so nimmt man sie heraus, füllt eingesottene Weichseln oder andere Früchte darein, und gibt sie alsdann offen, oder eines mit dem andern bedeckt, zur Tafel.

848. Kleine weiße Tortletten.

Man schält und stößt ein Viertelpfund Mandeln klein, stößt eben so viel Zucker fein, bringt dieses in einen Mörser, gibt auch ein Viertelpfund Butter mit eben so viel Mehl dazu, und gibt den Saft nebst fein gewiegter Schale von einer Limonie und drei frische Eierdotter darein. Ist alles zusammen gut abgestoßen, so stäubt man Mehl auf ein Brett, bringt den Teig darauf, und macht lauter kleine Tortletten von derselben Form, wie die großen Torten, nach Nr. 838, und ziert sie auch nach jener Vorschrift, oder sonst nach Belieben, mit gefärbtem Eise. Man läßt sie dann abtrocknen, und gibt sie zur Tafel.

849. Mandelbögen.

Man nimmt ein halbes Pfund Zucker, und stößt diesen mit eben so viel abgeschälten Mandeln, und mit ein paar Tropfen

frischem Wasser angefeuchtet, recht fein. Wenn das geschehen ist, bringt man es in ein Töpfchen zusammen, gibt von acht Eierklar den Schnee und einen Eierdotter dazu, und rührt dieses zusammen recht flaumig ab; auch drückt man von einer Limonie den Saft darauf, und schneidet die Schale fein dazu. Wenn dieß eine halbe Stunde gerührt ist, so läßt man es etliche Stunden stehen, bis es kleine Blasen macht. Sodann nimmt man ein flaches Blech, streicht von dem Abgerührten einen Messerrücken dick darauf, bestreut es dann noch gut mit feinem Zucker, und läßt es in einer nicht gar zu heißen Röhre schön gelbbraun werden, nimmt dann ein breites Schäuferl, scharrt einen Streifen, eine Hand groß und lang herunter, biegt ihn da er noch warm ist, über ein Wagholz oder über ein gebogenes Blech, damit er ebenfalls gebogen wird, läßt ihn darauf ganz trocken und räsch werden, macht die übrigen auf dieselbe Art, und gibt sie, schön aufgerichtet, zur Tafel. Das Blech, worauf man die Masse streicht, muß zuvor mit Schmalz oder mit zerlassenem Wachs geschmiert werden.

850. Braune Mandelbögen.

Man schneidet ein halbes Pfund Mandeln recht fein mit dem Wiegemesser zusammen, stößt zwölf Loth Zucker, gibt es zusammen in einen Hafen, schlägt vier ganze Eier darein, und schlägt dieses zusammen eine halbe Stunde ab, gibt dann von einer Citrone die fein geschnittenen Schalen, ein halbes Loth gestossene Gewürznelken und ein halbes Loth Zimmet dazu. Dann schneidet man von Oblaten lange, Hand breite Streifen, streicht von dem Abgerührten einen Messerrücken dick darauf, bestreut es von oben mit fein geriebener Chocolade, und backt sie nacheinander auf einem Backbleche. Wenn sie gebacken sind, so nimmt und biegt man sie, da sie noch warm sind, über ein Walgholz, daß sie gebogen bleiben, und gibt sie, schön aufgerichtet, zur Tafel.

851. Bisquitbögen.

Man wägt so viel Zucker, als sechs Eier schwer sind, auch eben so viel Mehl, nimmt sodann vier Eierdotter in eine Schüssel, mischt den fein gestossenen Zucker dazu, schlägt es eine Viertelstunde ab, bereitet ferner von vier Eiern das Weiße zu Schnee und rührt es nebst dem Mehl und klein geschnittener Limonienschale darein,

sodann nimmt man ein Blech, welches mit weißem Wachs oder mit Schmalz bestrichen wird, streicht ebenfalls von dem Gerührten darauf, bestreut es mit Zucker und etwas länglich klein geschnittenen Mandeln, und macht diese Bögen ebenfalls auf die vorige Art.

852. Gebackene Fächer.

Es werden ein halbes Pfund Mandeln, eben so viel Zucker fein gestossen, und beides in einer tiefen Schüssel eine halbe Stunde lang mit sechs Eiern und zwei Dottern recht flaumig abgerührt und sodann noch drei Loth Mehl darunter gethan. Ist alles dieses gut verrührt, so bestreicht man ein Blech mit Schmalz, streicht von dem Abgerührten Finger dick darauf, bestreut es mit Zucker und fein geschnittener Limonienschale, backt es schön lichtbraun, schneidet sodann ein spannenbreites und eben so langes Stück daraus, und schiebt es von einer Seite zusammen, damit es einem Fächer ähnlich wird. Wenn es abgetrocknet ist, gibt man es zur Tafel.

853. Gebackene Aepfel.

Man schält Maschanzker-Aepfel oder sonst gute Kochäpfel, so viel man braucht, schneidet sie zu runden dünnen Scheiben auf, sticht davon das Kernige aus, schüttet über die Aepfel ein Gläschen Wein oder Arrak, deckt es zu, macht dann einen dünnen Teig an, von einem Viertelpfund Mehl, zwei Löffel voll Hefen, eben so viel Arrak, ein Gläschen Bier, und von drei Eierweiß einen Schnee, läßt dann diesen Teig gut aufgehen, gibt auch einen Löffel voll gestossenem Zucker, nebst ein wenig Salz dazu. Ist der Teig aufgegangen, so setzt man eine Pfanne mit Schmalz auf das Feuer, und wenn dieses heiß ist, so taucht man die Apfelschnitzeln in den Teig gut ein, backt sie ganz langsam, unter beständigem Schütteln der Pfanne, in dem Schmalze, und so eine Lage nach der andern, und gibt sie dann auf Papier heraus; sind alle gebacken, so gibt man sie, gut mit Zucker bestreut, zur Tafel.

854. Eine Kranztorte von Mandeln.

Man schält ein Pfund Mandeln, schneidet sie recht fein länglich, stößt dann ein Pfund feinen Zucker fein, und macht dann von acht Eierweiß einen recht steifen Schnee, gibt diesen in einen

Topf, das Pfund fein gestossenen Zucker dazu, nebst dem Saft von einer Citrone, und rührt davon ein steifes Eis; dann mischt man die fein geschnittenen Mandeln darunter; indessen muß man schon die Bögen oder Kränze aus Oblaten bereitet haben; man zieht vier Stücke Oblaten am Rande mit Eierweiß zusammen, daß sie ein viereckiges Blatt bilden; aus diesen schneidet man einen runden Kranz, so groß man ihn machen kann, aber nur zwei Finger breit und ganz rund; man macht ferner mehrere Kränze, 9 oder 10; aber jeden Kranz um einen guten Viertelzoll kleiner. Hat man die Bögen alle fertig, so gibt man von der abgerührten Masse einen Zoll hoch darauf; diese Bögen müssen aber schon auf einem mit Schmalz bestrichenen Blech geräumig liegen. Ist nun die Hälfte aufgerichtet, so gibt man sie in eine nicht gar zu heiße Röhre oder in einen Backofen, läßt sie langsam gut backen, richtet indessen die andern auf, und backt sie desgleichen; dann werden die Kränze auf ein Papier gestellt, der größte am Boden, und so nach der Reihe auf einander, so daß der kleinste oben kommt, damit es einem Berge ähnlich wird; indessen macht man zwei- oder dreifarbiges Eis, als: schwarz mit Chocolade, grün mit Spinatsaft, und roth mit Alkermessaft, betropft die Torte ganz zierlich mit diesem verschiedenen Eise, läßt sie nochmal abtrocknen, und gibt sie zur Tafel. Auch kann man Venatbögen darauf geben nach Nr. 868.

855. Einen Marzipanteig zu Torten oder zu kleinem Backwerke.

Man nimmt ein Pfund abgerührte und geschälte Mandeln. Wenn diese trocken sind, so reibt man sie auf dem Reibeisen, und die übrigen kleinen Stückchen stößt man auf das Feinste. Dann nimmt man ein halbes Pfund feinen Zucker, stößt ihn klein, und gibt ihn sammt den Mandeln in eine Raine oder in eine kupferne oder messingene Pfanne, rührt es wohl untereinander, setzt es auf eine mäßige Glut, und drückt es zusammen unter beständigem Aufrühren schön ab. Man muß aber beständig rühren, daß es sich nicht anbrenne. Wenn sich daraus ein ganzer Ballen formiren läßt, und sich von der Pfanne ablöset, so ist es genug; dann nimmt man es heraus auf ein Brett, und vermischt es noch mit Geruch von Zimmet oder Citronenschalen, und macht daraus

Torten oder kleine Krapfeln, oder drückt diesen Teig mit kleinen Modellen aus. Man kann ihn auch färben: roth, mit wenigem Alkermessaft; grün, mit Spinat; kupfergelb, mit abgeriebenem Pomeranzenzucker; braun, mit geriebener Chocolade. Will man daraus eine zierliche Torte machen, so macht man drei oder vier gleich runde Blätter davon, überbackt und trocknet ein jedes Blatt besonders, und setzt es dann, wenn jedes mit einer guten eingesottenen Fülle, einen Messerrücken dick, überstrichen ist, wieder aufeinander, macht von oben ein dickes Eis oder einen Zuckerduft (wie er nachher beschrieben ist) darüber, läßt es noch ein wenig abtrocknen, und gibt es dann mit grünem Laube geziert zur Tafel.

856. Eine besonders gute Chocolade-Torte.

Man nimmt ein halbes Pfund fein gestossenen Zucker in eine kleine kupferne oder messingene Pfanne; gibt ein paar Eßlöffel voll Wasser darauf, läßt ihn auf einer Glut so lange kochen, bis sich der Zucker an der Seite der Pfanne herum weiß anlegt, oder anfängt Fäden zu ziehen; dann gibt man ihn in eine tiefe Schüssel, und rührt ihn mit acht Eierdottern eine halbe Stunde ab. Zuvor schlägt man auch von vier Eiern das Weiße zu Schnee. Diesen setzt man an einen warmen Ort, daß er von außen gut abtrocknet; dann reibt man vier oder fünf Tafeln Chocolade auf, rührt diese auch mit dem Zucker und mit den Eiern noch eine Viertelstunde. Zuletzt gibt man erst den abgetrockneten Eierschnee darein, das Nasse aber, das auf dem Boden ist, nicht; den Geruch gibt man von fein gestossener Vanille oder von Citronen. Man bestreicht eine dazu passende Casserolle oder Reisschüssel mit Schmalz, belegt den Boden davon mit Oblaten, gibt die gerührte Torte hinein, backt sie ganz langsam in einer Röhre oder Tortenpfanne, gibt sie dann, wenn sie von oben schon zersprungen ist, heraus; macht von oben ein beliebiges Eis darüber, läßt es abtrocknen, und gibt es, mit grünem Laubwerk geziert, zur Tafel.

857. Eine Sandtorte nach preußischer Art.

Man nimmt ein halbes Pfund reines, frisch ausgelassenes Schmalz, treibt es ganz flaumig ab, rührt sechs Eierdotter darein, zwölf Loth fein gestossenen Zucker, sechs Loth abgezogene und auf dem Reibeisen aufgeriebene Mandeln, und rührt dieses eine Vier-

telstunde ab; dann gibt man ein Loth Zimmet, von einer Citrone die Schalen und auch den Saft, vier Eßlöffel voll süßen Rahm, ein Viertelpfund Mundmehl, und ein wenig Salz dazu. Wenn alles gut verrührt ist, so nimmt man ein mittleres Tortenblättchen sammt dem Reif, gibt vier oder fünf Löffel voll von diesem Teig darauf, daß der Boden des Blattes einen kleinen Finger dick davon überdeckt ist, backt es dann in einem Backofen oder in einer Tortenpfanne, wo nur von oben die meiste Hitze ist. Wenn es ausgebacken ist, und von oben eine bräunliche Farbe hat, so nimmt man es heraus, gibt wieder von dem Teige einen ähnlichen Guß darauf, und fährt dann so fort, bis man die ganze Masse Teig aufgegossen und gebacken hat. Dann nimmt man den Reif davon weg, macht von oben ein beliebiges Eis darüber, nach Nr. 830, läß es abtrocknen und abkühlen, und gibt es zur Tafel.

858. Eine Ringel-Torte zu machen.

Man nimmt ein halbes Pfund frische Butter, treibt sie recht flaumig ab, schlägt drei Eierdotter darein, zwölf Loth fein gestossenen Zucker, ein Loth gestossenen Zimmet, von einer Citrone die fein geschnittenen Schalen, ein wenig Salz und drei Viertelpfund Mundmehl, rührt es gut unter einander, und macht von dem Teig auf dem Brette von der einen Hälfte ein rundes Blatt auf einem Tortenblättchen; von der andern Hälfte Teig dreht man lauter kleine, einen Finger breite und lange Striezeln aus, drückt sie an beiden Enden zusammen, und formt lauter Ringeln daraus, belegt ganz gleich den ausgemachten Blatt-Teig damit, überstreicht es mit aufgeklopften Eiern, und backt es in einer schnellen Hitze, aber nicht zu braun; man bestreut es dann mit feinem Zucker, und gibt, wenn man es hat, in die Höhlung der Ringeln eingesottene Früchte von verschiedenen Farben, damit es ganz schattirt und zierlich aussieht, und gibt es zur Tafel.

859. Eine geschnittene Nudel-Torte oder Kuchen.

Man nimmt ein halbes Pfund abgezogene Mandeln: die Hälfte davon stößt man fein, und benetzt sie ein wenig mit Citronensaft; die andere Hälfte wird fein länglich geschnitten. Dann nimmt man zwölf Loth fein gestossenen Zucker, gibt diesen in

eine Schüssel, die klein gestossenen Mandeln und sechs Eierdotter dazu, und rührt es zusammen eine halbe Stunde; das Weiße von drei Eiern wird zu Schnee geschlagen, und auch darunter gerührt. Dann macht man von einem Ei und einem Dotter, ein wenig Zucker und Mehl, geschnittene Nudeln, backt diese gelblich im Schmalze, brüht sie kurz zusammen, und rührt es dann sammt den länglich geschnittenen Mandeln darunter, gibt den Geruch von Zimmet oder Citronen, mischt alles gut untereinander, schmiert und bröselt eine Casserolle oder Reifschüssel gut aus, gibt es darein, und backt es langsam aus, nimmt es dann heraus, und schickt es, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

860. Eine andere geschnittene Nudeltorte zu machen.

Es werden von feinem Weizenmehl, zwei ganzen Eiern und zwei Dottern recht fein geschnittene Nudeln gemacht, diese werden gut abgetrocknet; indessen werden acht Loth Mandeln abgezogen und fein gestossen, desgleichen auch acht Loth Zucker fein gestossen, sechs Loth Citronat nebst der Schale von einer Citrone ganz fein geschnitten, dieses wird mit den Mandeln und Zucker auch mit ein wenig Salz gut zusammen gemischt. Nachdem wird eine Reifschüssel oder Tortenform mit Butter ausgeschmiert, mit ganz dünn ausgewalgtem Butterteig oder mit Oblaten ausgefüttert, dann gibt man lagweise etwas von den Nudeln, dann von den abgemischten Mandeln und Zucker darauf, bis alles eingeschichtet und die Form voll ist; zuletzt wird ein Viertelpfund Butter in kleinen Stückchen darauf gelegt, dann wieder mit Butterteig oder Oblaten bedeckt, hernach in einer nicht gar zu heißen Röhre eine halbe Stunde gebacken, dann auf eine Schüssel herausgestürzt, damit die Butter davon ablaufen kann; dann kann man wieder ein Zucker-Eis darüber machen, übertrocknen lassen, und von oben mit eingesottenen Früchten belegen, wenn man es zur Tafel gibt.

861. Eine Punsch-Torte zu machen.

Man nimmt ein halbes Pfund fein gestossenen Zucker in einen Hafen, gibt acht Eierdotter dazu, und rührt es zusammen eine halbe Stunde flaumig ab; dann rührt man zehn Loth feines Mehl dazu, schlägt von den acht Eiern einen steifen Schnee, und

rührt ihn recht langsam darunter, nimmt dann zwei gleich große Tortenbleche, oder nur tiefe Casserollendeckel, schmiert und bröselt sie mit Bröseln aus, und gibt in jedes die Hälfte von dem Gerührten, läßt sie ganz langsam backen, stürzt sie, wenn sie ausgebacken sind, heraus, legt einen Theil davon auf die Schüssel, kocht dann vier Loth Zucker auf, bis er anfängt, Fäden zu ziehen, gibt dann eine Kaffeeschale voll Punschmasse dazu, läßt es noch einmal aufkochen, und gibt die Hälfte über diese Torte, legt wieder die zweite Hälfte der Torte darauf, und gibt noch den übrigen Zuckerguß darüber, bestreut es mit zerhackten Pistazien, und gibt es zur Tafel.

862. Butterbämchen.

Man nimmt ein halbes Pfund ungeschälte Mandeln, schneidet sie mit dem Schneidemesser recht fein, gibt sechs Loth fein gestossenen Zucker, vier Loth Butter, drei Eierdotter, ein ganzes Ei, und von einer Citrone die Schale dazu, mischt alles dieses zusammen gut ab, und macht einen länglichen Ballen daraus; von diesem schneidet man lauter dünne Schnitte ab, legt diese auf ein mit Butter bestrichenes Backblech, überstreicht es mit Wasser, bestreut es noch gut mit Zucker, und wenn sie ganz räsch gebacken sind, gibt man sie zur Tafel.

863. Eine gute Torte von geläutertem Zucker.

Man nimmt ein Pfund feinen Zucker, und läutert diesen in einer messingenen oder kupfernen Pfanne mit einem Quartel Wasser. Wenn dieser Zucker so viel eingesotten ist, daß er bald anfängt Fäden zu ziehen, oder feste Tropfen zu machen, da man ihn auf einen Teller gibt, so bereitet man ein halbes Pfund klein gehackte oder grobgestossene Mandeln, vier Loth klein geschnittenen Citronat, vier Loth kleingeschnittene Quitten-Latwerge, von zwei Citronen klein geschnittene Schalen, und vier eigesottene Nüsse, klein geschnitten. Dieses alles wird untereinander gemischt, in den geläuterten Zucker gegeben, und recht gut zusammen abgerührt, bis es anfängt steif zu werden; dann legt man Oblaten auf eine Schüssel, gibt die abgerührte Masse schön rund, auch einem Berge oder Herzen ähnlich, darauf, läßt es schön auskühlen, bestreut

es mit Zucker, ziert es mit eingesottenen Früchten, und gibt es zur Tafel.

864. Die besten spanischen Winde zu machen.

Man nimmt ein halbes Pfund feinen Zucker, stößt und siebt ihn ganz fein, und läßt ihn dann wieder in einem warmen Orte abtrocknen. Dann schlägt man von fünf ganz neu gelegten Eiern das Weiße zu einem recht steifen Schnee, mischt dann sogleich, da der Schnee gut geschlagen, das halbe Pfund Zucker darunter, und rührt es sehr geschwind untereinander. Indessen muß ein Backblech, mit einem Papier überlegt, schon bereitet seyn, damit man sogleich von der zusammen gerührten Masse ganz kleine Häufchen, gleich einem Ei, mit einem Löffel darauf geben kann. Dann siebt man wieder frisch gestossenen Zucker darauf und backt sie in einem gut abgestandenen Backöfchen oder in einer irdenen Röhre. Sie müssen eine gute halbe Stunde trocknen, gehen dann schön vom Papier, und man kann sie sogleich zur Tafel geben. Auch auf Oblaten können diese spanischen Winde statt des Papiers ausgemacht und gebacken werden, und einen Geruch kann man ihnen mit Vanille oder mit Citronenzucker geben. Sie dürfen auch nicht lange zuvor, ehe man sie braucht, gemacht, und müssen in keinem kühlen Orte aufbewahrt werden; sonst würden sie weich werden und zusammenfallen.

865. Einen weißen Zuckerduft oder Jus-Zucker zu machen.

Man nimmt ein halbes Pfund vom feinsten Zucker in eine tiefe kupferne oder messingene Pfanne, gießt so viel Wasser darauf, daß er sich auflöst, und läßt ihn dann so kurz einkochen, bis er anfängt (wenn man einen Löffel eintunket und damit heraus fährt) einen Faden zu machen, oder sich von der Seite herum weiß anzulegen. Dann macht man zuvor von fünf Eierweiß einen recht steifen Schnee. Wenn beim Boden nichts Fließendes mehr ist, so gibt man diesen Eierschnee in den Zucker, rührt es gut untereinander, und läßt ihn ein wenig auf der Glut stehen. Er wird hoch aufsteigen, und hart werden. Mit diesem Zuckerdufte kann man dann die Torten von oben belegen, oder eine Berg-Torte davon formiren, wenn der Boden von Marzipan ist, und

der Zuckerduft darauf kommt. Man kann ihn auch nach Belieben färben: roth, man färbt zuvor das Wasser mit Alkermessaft; schwarz, man mischt aufgeriebene Chocolade darunter. Zuletzt darf dieser Duft nur noch abtrocknen.

866. Einen Mandelstrudel.

Man nimmt in eine tiefe Schüssel ein Viertelpfund abgeschälte, fein gestossene Mandeln, und eben so viel Zucker, nebst acht Eierdottern, rührt es zusammen, bis es dick wird, macht von vier Eierklar einen steifen Schnee, gibt dazu fünf Loth feines Mehl, von einer Citrone die fein geschnittene Schale, und ein Stäubchen Salz, bestreicht sodann ein reines Backblech mit Butter oder Wachs, und streicht von dem Abgerührten einen Messerrücken dick auf, und überbäckt es in einer nicht gar zu heißen Röhre, streicht dann auf das Gebackene einen Messerrücken dick von eingesottenen Ribiseln auf, löset dann das Gebackene mit einem Messer von dem Boden ab, legt es, gleich einem Strudel, übereinander, läßt es noch ein wenig backen, schneidet dann nach der Quer lauter zwei Finger breite Streifen ab, überzieht jedes Stück mit weißem oder rothem Zuckereise, läßt es noch gut abtrocknen, und gibt es zur Tafel.

867. Einen Schinken von Mandeln zu machen.

Man stößt ein halbes Pfund abgezogene Mandeln, mit etwas Citronensaft benetzt, sehr fein, stößt auch ein halbes Pfund feinen Zucker, und gibt es zusammen auf ein reines Brett. Indessen muß man schon ein wenig feinen Gummi-Tragant in Wasser eingeweicht haben; dann preßt man durch ein feines Tüchlein so viel von diesem eingeweichten Tragant, daß man von den Mandeln und dem Zucker einen festen Teig anmachen kann, mischt es gut zusammen ab, nimmt den dritten Theil von diesem Teige weg, und unter den übrigen mischt man so viel Alkermessaft, bis er ganz roth wird, streut Zucker auf das Brett, und walzet den weißen Teig einen Finger dick aus, legt die rothe Masse darauf, schlägt das Weiße darüber, und schneidet nach der Quere lauter feine dünne Schnitze ab, welche schon die Aehnlichkeit mit einem aufgeschnittenen Schinken haben, legt dieselben auf ein mit But-

ter bestrichenes Papier, und läßt sie nur auf einem Ofen abtrocknen. Sind sie schön räsch und trocken, so gibt man sie zur Tafel.

868. Einen gezogenen Benatzucker zu machen.

Man nimmt ein halbes Pfund feinen Zucker in eine kupferne oder messingene Pfanne, gibt verhältnißmäßig so viel frisches Wasser darauf, etwa drei bis vier Eßlöffel voll, bis sich der Zucker auflöst, und läßt ihn so viel kochen, bis er die Probe hält, daß er, wenn man einen Tropfen in ein Wasser gibt, hart wird. Dann gibt man noch etliche Tropfen Citronensaft darein, und läßt es noch einmal aufkochen. Nun bereitet man einen reinen Marmorstein, bestreicht ihn mit Mandelöl, wischt ihn wieder ab, und gießt dann den Zucker darauf; streicht ihn mit einem nassen Messer so dünn, als möglich, aus einander, schneidet ihn zu langen Streifen, hebt sie mit dem Messer auf, und biegt sie, da sie sich noch biegen lassen, ehe sie ganz hart werden, zu Bögen, und ziert damit die Torten oder sonst schöne Backwerke.

869. Die Pomeranzen- und Citronenschalen einzusieden.

Man nimmt zwölf Pomeranzen, welche gut reif sind, reibt auf einem Reibeisen die gelbe Schale ganz davon ab, gibt dann diese abgeriebenen Schalen in ein reines Tüchlein, bindet es zu, und läßt es in einem reinen Geschirr im Wasser so lange, wie ein hartes Ei, kochen; dann drückt man das bittere Wasser davon aus, setzt in einer kupfernen oder messingenen Pfanne ein halbes Pfund Zucker auf, gibt so viel Pomeranzensaft darauf, daß der Zucker zerfließt, läßt ihn kurz einkochen, und gibt dann, wenn er anfängt dicklich zu werden, die gekochten Pomeranzenschalen darein, läßt es noch, wie ein weiches Ei, sieden, gibt es dann in eine Schale oder in ein Glas, und bewahrt es zum ferneren Gebrauche auf. Zum Füllen der Torten oder zum Garniren sind sie recht gut und schön. Desgleichen kann man es auch mit den Citronenschalen machen.

870. Ein gutes Kletzenbrod zu machen.

Man nimmt vier Pfund schöne Kletzen oder vielmehr gute gedörrte Birnen, und vier Pfund gedörrte Zwetschgen, wäscht sie rein ab, gibt sie in einen Topf, und läßt sie nur einmal auf

sieden, damit sie anschwellen, seihet das Wasser davon ab, und deckt sie zu. Dann schneidet man die Birnen und die Zwetschgen, wenn davon der Kern ausgelöst ist, zu lauter kleinen Bröckeln auf, gibt sie wieder in einen Topf, ein Loth gestossenen Zimmet, ein Loth gestossene Nelken, ein Loth Allerlei oder Modegewürz dazu, von zwei Citronen die Schalen, fein geschnitten, mischt dieses alles zusammen gut ab, und wem es beliebt, der kann auch ein klein Fläschchen süßen Rosoglio oder Liqueur und Anis dazu geben. Man muß es gut zugedeckt über Nacht stehen lassen. Indessen bereitet man so viel wälsche Nüsse, daß die ausgelösten Kerne ein Pfund ausmachen. Diese schneidet man ein paarmal mit dem Schneidemesser durch, schwellt und schält auch ein Pfund Mandeln, schneidet jeden Kern von einander, nimmt ein Pfund Weinbeeren, ein Pfund Zibeben oder Rosinen, mischt dieses alles unter die aufgeschnittenen Birnen und Zwetschgen, nimmt dann zwei Pfund gut gearbeiteten weißen Brodteig auf einen Tisch, und wirkt dieses Zusammengemischte, so gut man kann, darein. Wenn nun alles zusammen hält, so macht man nach Belieben zwei oder drei längliche Brode daraus; sie dürfen aber nicht zu groß werden, sonst backen sie nicht gerne aus. Dann nimmt man zu jedem Brode wieder einen dünnen ausgewalgten Teigflecken, und schlägt jedes wieder besonders ein, damit es im Backen nicht zerfallen kann. Es muß länger, als gewöhnliches Brod gehen, weil es viel schwerer ist, und hat um eine halbe Stunde länger zu backen. Dieses Brod wird gewöhnlich zu Weihnachten gebacken, und läßt sich sehr lange aufbewahren. Wer es recht gut machen will, kann auch Citronat und mehr Mandeln und Rosinen dazu nehmen.

871. Catalani=Brod zu machen.

Man nimmt ein halbes Pfund weißen, fein gestossenen Zucker in einen reinen Topf, gibt acht Eierdotter dazu, rührt dieses zusammen eine halbe Stunde, und gibt noch zehn Loth feines Mundmehl darein; dann wird von acht Eiern das Weiße zu einem steifen Schnee geschlagen und darunter gerührt, und ein klein wenig Salz dazu gegeben. Indessen nimmt man die dazu bestimmten zwei Blechformen, welche eine halbe Elle lang, eine Hand breit und gleich weit seyn müssen, bestreicht sie mit Butter,

:d bestreut sie mit feinen Semmelbröseln; dann füllt man die
'rm mit dem Gerührten halb voll an, und läßt es langsam
cken. Wenn es ausgebacken ist, stürzt man es heraus, und läßt
ausfühlen; dann schneidet man es nach der Länge in zwei
)eile, streicht die untere Hälfte mit eingesottenen Aprikosen oder
biseln einen Messerrücken dick aus, legt dann die andere Hälfte
eder darauf, und schneidet nach der Quere lauter zollbreite
ücke davon ab, überzieht jedes Stück von oben mit weißem oder
hem Zuckereise nach Nr. 830, läßt es wieder in einem kühlen
'en abtrocknen, und gibt es zur Tafel. Den Geruch kann man
ı Citronen oder von Vanille geben.

872. Das Bischof=Brod zu machen.

Man nimmt ein Pfund fein gestossenen Zucker, rührt diesen
sechszehn Eierdottern eine halbe Stunde ab, schlägt von acht
:rweiß einen steifen Schnee, und rührt ihn auch darunter,
st einem halben Pfund feinen Weizen=, und vier Loth Stärke=
)l, ein Pfund Rosinen ohne Kern, und ein Pfund unabge=
ilte Mandeln, vier Loth klein geschnittenen Citronat, eine we=
Vanille und sehr wenig Salz, rührt dieses alles gut unter=
ınder, gibt es in eine ausgeschmierte und ausgebröselte Cata=
i=Brodform, oder in eine kupferne Bratpfanne, und läßt es
ɡsam gut ausbacken; dann stürzt man es heraus, läßt es aus=
:en, schneidet lauter Messerrücken dicke Blätter daraus, legt es
ein Blech und läßt es in einer Röhre ganz räsch werden;
n kann man es zum ferneren Gebrauche aufbewahren.

873. Das Fürsten=Koch zu machen.

Es werden sechs Loth Bisquit und eben so viel Backerei
Mandel=Teig in ein großes Seidel guter Schmetten einge=
t, und zwar so lange, bis es einem festen Teige ähnlich ist.
ın läßt man es ausfühlen, und rührt es mit acht Eierdottern
t flaumig ab. Das Weiße von sechs Eiern wird zu
nee geschlagen, und ebenfalls darunter gerührt. Dann schmiert
ein Melonen= oder sonst passendes Model mit Butter aus,
eut das Model gut mit gestossenem Zucker, gibt das Gerührte
in, und läßt es langsam backen. Ist es fertig gebacken, so
t man es auf die gehörige Schüssel heraus, gibt dann rothen

Wein, mit Zucker und Zimmet aufgekocht, siedend darüber, oder gibt das Koch trocken und den Wein besonders in einer Saucière dazu, und dann zur Tafel.

874. Einen besonderen Butterteig mit Mandeln.

Man nimmt ein Viertelpfund Butter, drückt diese in einer Schüssel schön flaumig ab, rührt nach und nach acht Eierdotter darein, nimmt ein halbes Pfund abgezogene Mandeln, stößt diese recht fein, sprengt ein paar Tropfen frisches Wasser darauf, daß sie nicht ölig werden, rührt es auch mit Butter und Eiern ab, und gibt vier Loth fein gestossenen Zucker und ein Pfund feines Mehl dazu, gibt es auf ein Brett, und arbeitet es mit der Hand gut ab; dann macht man einen länglichen Fleck daraus, nimmt ein halbes Pfund gut gewaschene und abgetrocknete Butter, gibt diese auf die Hälfte Teig, und schlägt die andere Hälfte Teig darüber, walgt und schlägt ihn dreimal, wie einen gewöhnlichen Butterteig, und macht dann nach Belieben Torten oder kleine Backereien daraus.

875. Butterteig mit gestiftelten Mandeln.

Man macht einen gewöhnlichen Butterteig nach Nro. 557, walgt ihn einen Messerrücken dick aus, schneidet lauter viereckige Flecke nach beliebiger Größe daraus, legt sie auf ein Backblech, bestreicht sie mit Eierweiß, schneidet abgeschälte Mandeln ganz fein länglich, mischt eben so viel gestossenen Zucker darunter, bestreut die überstrichenen Butterteig-Flecke ganz dick damit, backt sie in einer Röhre oder in einem Backofen, und gibt sie zur Tafel. Unter die Mandeln und unter den Zucker können auch klein geschnittene Citronenschalen gemischt werden.

876. Eine Backerei von Germ- oder Hefen-Butterteig als Kuchen.

Man nimmt ein Pfund feines Mehl in eine Schüssel, vier Loth zerlassene Butter, drei Eierdotter, drei oder vier Eßlöffel voll guten Germ oder Hefen, drei Eßlöffel voll Zucker, ein wenig Salz, und das Uebrige gute Milch, macht damit einen Teig an, wie einen Butterteig, schlägt ihn gut ab, und läßt ihn, gut zugedeckt, eine halbe Stunde aufgehen. Dann gibt man ihn auf

ein mit Mehl bestäubtes Brett, walgt ihn einen Daumen dick aus, gibt dann drei Viertelpfund Butter, blättlich geschnitten, auf die Hälfte des Teiges, schlägt dann die andere Hälfte darüber, walgt ihn dreimal aus, und schlägt ihn jedesmal dreifach zusammen, wie einen Butterteig, macht dann daraus acht oder sechszehn gleich runde Kuchen, bestreicht die Hälfte mit Pflaumenmus, bestreut es mit länglich geschnittenen Mandeln, mit Zucker und Zimmet, und backt es; die andere Hälfte bestreicht man mit Quark oder Topfer, welcher mit ein paar Eiern und einem Stücke Butter und Zucker abgerührt ist, bestreut es mit großen und kleinen Rosinen, und backt es desgleichen, zerschneidet dann diese Kuchen in vier Theile, oder gibt es, schön aufgerichtet, zur Tafel. Auch kann man von diesem Teige kleine, viereckige Flecke machen; desgleichen die vier Spitzen füllen, sie in der Mitte zusammen drücken, sie mit Eiern bestreichen, mit Zucker bestreuen, und sie backen.

877. Einen Rand-Kuchen zu machen.

Man nimmt ein Pfund feines Mehl auf ein Brett, gibt ein halbes Pfund Butter, in gleiche Stücke geschnitten, darein, bröselt das Mehl und die Butter unter beiden Händen zusammen gut ab, gibt auch ein Viertelpfund fein gestossene Mandeln und ein Viertelpfund Zucker dazu, reibt alles zusammen noch einmal gut untereinander ab, schlägt dann sechs Eierdotter darein, drei Löffel voll guten Schmetten, ein wenig Salz, und macht es zu einem festen Teig zusammen, nimmt dann den vierten Theil davon, und macht aus den übrigen drei Theilen einen runden Kuchen, gibt diesen auf ein mit Butter bestrichenes Papier, und legt ihn auf ein Backblech. Den vierten Theil walgt man nach der Länge, und schneidet mit einem Krapfenrädchen einen Zoll breite lange Streifen davon, bestreicht den Kuchen mit Eiern, und belegt den Rand herum mit derlei Streifen; in die Mitte legt man vier von diesen Streifen ganz egal übers Kreuz, damit man acht ganz gleiche, von außen breite und in der Mitte spitzige Abtheilungen bekommt: dann bestreicht man noch einmal das Ganze mit Eiern, bestreut es mit Zucker, und bäckt diesen Kuchen in einer Röhre oder in einem Backofen nicht zu braun. Wenn er gut gebacken ist, so nimmt man zweierlei Fülle, eine gelbe

aus Aprikosen, oder weich gedünstete Zwetschgen, füllt den Kuchen, der hohl ist, in Abtheilungen, damit es zierlich aussieht, und gibt ihn, mit feinem Zucker bestreut, zur Tafel.

878. Ein Vanille-Koch, brennend mit Rum oder Weingeist.

Es wird ein Viertelpfund fein gestossener Zucker mit acht Eierdottern gut abgerührt, bis dasselbe ganz schaumig wird. Dann kommen vier Loth fein gestossene Mandeln, vier Loth gestossenes, altgebackenes Bisquit, und sechs Loth zerlassene Butter dazu. Von sechs Eierklar wird ein Schnee geschlagen und langsam darein gerührt, auch ein klein wenig Salz, und ein Stängel fein gestossene Vanille dazu gegeben. Dann wird eine flache Casserolle oder eine dazu passende blecherne Reisschüssel gut mit Butter ausgeschmiert, die gerührte Masse hinein gegeben, ganz behutsam in zwei Finger hoch siedendes Wasser gestellt, gut zugedeckt, und in eine Röhre gestellt, damit das Wasser immer siedet; man sorge aber, daß kein Wasser in das Koch hinein komme. Wenn es eine Stunde gekocht hat und vollends aufgegangen ist, so wird es, sobald man es braucht, auf die gehörige Schüssel herausgestürzt, von oben mit gutem Rum oder Weingeist begossen, schnell mit brennendem Papier angezündet, und so schleunig als möglich zur Tafel getragen. In einer Saucière wird Chaudeau oder warmer Wein mit Zucker dazu gegeben.

879. Eine kalte Fasan-Pastete mit Sulz, nach Freiburger-Art.

Man macht einen gewöhnlichen harten Pastetenteig nach Nr. 561, und formt, so groß als man es braucht, eine Pastete daraus, füttert diese mit Papier oder Tuch aus, macht einen gehörigen Deckel darauf, schön geziert, und backt sie indessen, während man einen oder zwei Fasanen putzt, sie spickt, salzt, würzt und sie ein wenig überbratet. Dann macht man eine gute, kräftige Sulze von Kalbfüßen, magerem Kalb- oder Schweinfleisch, ein wenig Schinken, halb weißem Wein und halb Jus- oder guter Fleischsuppe. Wenn die Kälberfüße schon ganz weich sind, so gibt man auch die überbratenen Fasanen darein, läßt sie ganz damit auskochen, gibt sie wieder heraus, seiht die Sulze ab, kla-

risirt sie rein, und gießt sie auf; gibt auch etwas Citronensaft darein, zerlegt oder zergliedert die Fasanen ganz klein, nimmt die größeren Beine alle davon, und legt ganz ordentlich den zerlegten Fasan in die ausgebackene Pastete. Nachdem das darin befindliche Futter herausgenommen ist, gibt man die rein klarisirte Sulze darüber, bedeckt es mit fein geschnittenen Citronen, gibt den Deckel wieder auf die Pastete, läßt es an einem kühlen Orte sulzen, steckt von oben ein Büschel Lorbeer- und Citronenblätter darauf, und gibt es zur Tafel.

880. Eine Erdäpfelpastete nach böhmischer Art.

Man macht einen mürben Teig nach Nro. 558, nimmt eine flache Casserolle oder eine Pastetenschüssel, füttert sie mit diesem mürben Teige aus; kocht Erdäpfel, schält und schneidet sie zu Blättern auf, gibt sie in zerlassene Butter, schwingt sie einigemal auf, gibt sie in die Pastete, nimmt etliche Eierdotter, gibt guten, süßen oder saueren Rahm dazu, quirlt es zusammen mit gehörigem Salz ab, und gibt es über die Erdäpfel, streut fein geschnittenen Schinken darauf, macht einen schönen Deckel von Teig darüber, backt es wie eine andere Pastete, gibt einen flachen Teller auf die Casserolle, stürzt die Pastete darauf, und stürzt sie wiederum auf eine Schüssel, damit der obere Theil wieder auf die Höhe kommt, und gibt sie zur Tafel.

881. Eine Mailänder-Gansleberpastete.

Man dressirt oder verfertigt eine Pastete von hartem Teige nach Nro. 561, nimmt so viel schöne Gansleber, als man nach der Größe der Pastete nöthig hat, schneidet davon lauter Schnitze, bestäubt sie mit Salz und Mehl, und röstet oder bratet sie in einer Bratraine; dann stößt man es im Mörser, und gibt alte Mundsemmeln in einer kalten Jus- oder guten Fleischsuppe dazu. Wenn es weich ist, so drückt man es gut aus, und stößt es auch darunter, auch etliche Eierdotter, eine ganze geriebene Muskatnuß, ein wenig Pfeffer und Nelkengewürz; füllt eine Lage von dieser zusammengestossenen Farce in die Pastete, gibt dann fein geschnittene Schnitzel von einem guten, rohen Schinken darauf, etliche im Wein aufgekochte Trüffeln, dann wieder von der Farce und wieder Schinken und Trüffeln, bis die Pastete damit angefüllt

ist. Von oben belegt man es mit fein geschnittenem, frischem Specke und mit Citronenplätzeln, macht dann den Deckel darüber, so schön man kann, und backt sie im Backofen. Es darf diese Pastete aber nicht zu lange backen. Dann schneidet man den Deckel auf, nimmt den Speck heraus und gibt eine gute Glacé oder sonst gute, ungesäuerte Sulze darein, läßt es auskühlen, und gibt es, schön geziert, zur Tafel.

882. Gebackene Rosen.

Man nimmt ein Pfund schönes Mehl auf ein Brett, bröselt ein Viertelpfund Butter darein ab, macht dann von lauter Eierdottern, ein paar Löffel voll Rahm und nöthigem Salze einen Teig an, den man gut auswalzen kann; walzt ihn ganz dünn aus, und sticht mit dreierlei Ausstechern, deren immer einer kleiner ist, lauter runde Platten aus, gibt dann erstlich die größere in die Mitte mit Eiern bestrichen, und ein wenig von eingesottenen Ribiseln oder Weichseln, dann eine von den mittleren Platten darauf, und drückt es in der Mitte gut zusammen. Man macht alle, so viel man braucht, desgleichen, backt sie aus dem Schmalze, und gibt sie, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

883. Eine böhmische Backerei, die Bluderhosen genannt.

Man macht einen Teig nach Nr. 873, formirt, wenn er dünn ausgewalzt ist, lauter runde Blätter, fünf oder sechs, daraus; aber es muß immer eines kleiner seyn, als das andere. Das größte kann wie ein großer Teller seyn. Man backt alle diese Blätter im Schmalze ganz lichtbraun, gibt sie dann, erstlich das größte, auf ein Backblech, überstreicht es mit eingesottener Fülle, als: Weichseln oder Ribiseln, oder, was man sonst hat; auch gedünstete Aepfel mit Weinbeeren sind gut dazu; dann legt man ein etwas kleineres Blatt darauf, wieder eine Fülle und immer wieder ein kleineres Blatt von oben, und endlich also das kleinste, damit es einem Berge ähnlich steht. Dann macht man von Eierweiß einen recht dicken, steifen Schnee, überstreicht damit diesen aufeinander gesetzten Berg, und bestreut ihn um und um gut mit Zucker, gibt ihn noch ein wenig in eine abgekühlte Röhre oder in

einen Backofen, damit er noch eine schönere Farbe bekommt, und gibt es vom Blatte auf die Schüssel zur Tafel.

884. Die Mandelkränze zu machen.

Man macht einen Teig nach Nr. 873, und walzt daraus einen großen länglichen Fleck ganz dünn; dann nimmt man ein Viertelpfund abgezogene und klein gestossene Mandeln und ein Viertelpfund fein gestossenen Zucker in einen Hafen, gibt vier Eierdotter, von einer Citrone den Saft, fein geschnittene Citronenschalen, und ein wenig Zimmet dazu. Dieses zusammen rührt man eine halbe Stunde gut ab; dann streicht man es auf die Hälfte von dem gewalzten Teig, schlägt die andere Hälfte darüber, und walzt es noch ein wenig ganz gemach auseinander; dann nimmt man ein großes Bierglas, sticht lauter runde Blätter davon aus, nimmt dann wieder ein kleineres Weinglas oder einen kleineren Ausstecher, und sticht es wieder einmal aus. Das kleine Blättchen sticht man in der Mitte wieder mit einem Fingerhute aus, und backt alle diese ausgestochenen hohlen Kränze im Schmalze; die ganz kleinen kann man auch ausbacken und zur Garnirung der Eingemachten nehmen. Die übrigen gibt man, mit Zucker bestreut zur Tafel.

885. Portugieser Krapfeln.

Es werden sechs Loth fein gestossene Mandeln, und eben so viel gestossener Zucker mit sechs Eierdottern in einem Topfe eine Viertelstunde lang gut abgerührt, bis die Masse ganz dick wird. Dann kommen fein geschnittene Citronenschalen, ein halbes Loth klein geschnittener Citronat und zwei Loth gutes Rindsmark, klein würflich geschnitten, dazu. Sobald dieses zusammen untereinander gemischt ist, wird nicht mehr gerührt. Indessen macht man von einem Viertelpfund feinem Mehl, zwei Loth Butter, drei Eierdottern und ein paar Löffel voll Zucker, Rahm oder Schmetten und ein wenig Salz einen festen Teig, wie einen Nudelteig, an, walzt diesen so fein, als möglich aus, bestreicht ihn mit abgeschlagenen Eiern, und legt sodann nach einer gleichen Linie von der gerührten Mandelmasse eine wälsche Nuß große Häufchen, jedes einen Zoll breit von einander; darauf schlägt man so viel Teig darüber, um jedes Häufchen zu bedecken, und sticht dann mit

einem runden Ausstecher in einem halben Monde etliche Krapfeln daraus; mit dem übrigen Teige verfährt man eben so. Jetzt taucht man jedes Krapfel in abgeschlagene Eier ein, und dann in feine Semmelbröseln, backt sie alle ganz hellbraun in nicht gar zu heißem Schmalze, und gibt sie, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

886. Gebackene Grieskränze.

Man kocht ein halbes Pfund Weizengries in guter Milch ganz dick ein. Wenn er verkocht, und genug aufgegangen ist, so rührt man ein Stückchen Butter von vier Loth und acht Eierdotter darein, nebst wenigem Salze, und läßt diesen Teig abkühlen. Dann streut man feine Semmelbröseln auf ein Brett, macht von dem Gries lauter lange, kleine, Finger dicke Stängeln, drückt sie an beiden Orten zusammen, und formirt runde Kränze. Wenn alle ausgemacht sind, backt man sie langsam im Schmalze, bestreut sie mit Zucker und Zimmet, oder gibt sie auch ungezuckert zur Tafel.

887. Die Goldhühner, nach Salzburger Art.

Man macht von siedender guter Milch, und einem Stückchen Schmalz darin, mit schönem Mehl einen Brandteig, aber nicht zu fest, an, und salzt ihn ein wenig, bestreicht dann eine flache Bratraine mit Schmalz, gibt den abgerührten Teig darein, aber nur einen Finger dick, und backt ihn in einer guten Röhre nur so lange, bis der Teig fest wird Dann sticht man mit einem Schäuferl Daumen breite und lange Stückchen heraus; gibt dann immer etliche in ein nicht gar zu heißes Schmalz, backt sie ganz langsam unter beständigem Schütteln, und sie werden recht schön auflaufen.

888. Herzogs-Kolatschen.

Man nimmt eine halbe Maß süßen Rahm oder Schmetten, kocht ihn auf, gibt ein Viertelpfund Butter, ein Viertelpfund Zucker und etwas Salz dazu, läßt dieses zusammen aufkochen, und gibt unter beständigem Rühren ein halbes Pfund feines, trockenes Mehl darein; rührt aber beständig einige Minuten, damit es nicht knollig wird. Dann nimmt man es vom Feuer, und rührt vier ganze Eier und sechs Dotter darein. Jetzt werden auf ein Backblech eine Nuß große Krapfeln einen Daumen breit auseinander

gelegt, etwas breit gedrückt, mit einem abgeschlagenen Ei bestrichen, und mit vier Loth fein gestossenen Mandeln, und vier Loth Zucker zusammen gemischt, bestreut, und in einer Röhre oder in einem Backofen gebacken, bis der darauf befindliche Zucker einen braunen Glanz gibt; dann werden sie auf der Oberfläche mit eingesottenen Kirschen oder Weichseln belegt, und schnell zur Tafel angerichtet.

889. Gefüllte Würste von Brandteig mit Ribiseln oder Hagebutten.

Es wird ein Brandteig, wie zu den vorhergehenden Herzogs-Kolatschen, gemacht; nur werden statt der runden einen Finger lange und eben so breite Würstchen gemacht, und auf gleiche Art gebacken. Da sie ganz hohl sind, so werden sie ein wenig abgekühlt, von der Seite eingeschnitten, und mit gesottenen Ribiseln oder mit Hagebutten-Muß gefüllt, schön aufgerichtet, und zur Tafel gegeben.

890. Gute Butterbögen zu machen.

Man nimmt zehn Loth feines Mehl, zehn Loth Butter und zehn Loth Zucker auf ein Brett, mischt dieses zusammen unter der Hand ab, gibt auch von einer Citrone die Schale fein geschnitten, etwas gestossenen Zimmet und ein wenig Salz dazu, schlägt zwei ganze Eier darein; dann wird dieses alles untereinander gemischt, daß es ein fester Teig wird; diesen walzt man aus bis auf die Dicke eines Messerrückens, gibt ihn dann auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, und bestreicht ihn mit aufgeklopften Eiern. Indessen werden vier Loth Mandeln abgeschält, fein gehackt, mit vier Loth fein gestossenem Zucker vermischt, auf den bestrichenen Teig gestreut, und in einer nicht gar zu heißen Röhre gebacken; sodann schneidet man gleich zwei Finger breite, aber etwas längere Streifen davon, biegt sie, da sie noch warm sind, über blecherne Bögen oder über das Walzenholz, und gibt sie zur Tafel.

891. Einen Badner Gugelhopf zu machen.

Man nimmt neun Loth Mundmehl in eine Schüssel, läßt neun Loth Butter zergehen, und gießt sie über das Mehl; dann gibt man in einen Topf oder Hafen eine obere Kaffeeschale voll

Schmetten, neun Eierdotter, drei oder vier Eßlöffel voll gute Hefen, ein wenig Salz und drei Loth Zucker; dieses quirlt man zusammen gut ab, gibt es unter das Mehl, macht davon den Teig an, und schlägt ihn gut ab, bis er recht fein ist, schmiert dann ein Model gut mit Butter aus, bestreut ihn mit Semmelbröseln, gibt den abgeschlagenen Teig darein, gut halb voll, und läßt ihn dann an einem warmen Orte gut aufgehen, bis das Model bald voll ist; dann backt man ihn in einer Röhre nicht zu schnell, und gibt ihn, ausgestürzt, mit Zucker bestreut, zur Tafel. Den Geruch kann man von Vanille oder von Citronen geben.

892. Bisquit-Strițeln.

Man nimmt auf ein Viertelpfund fein gesiebten Zucker sieben Eierdotter, schlägt es in einem Hafen eine Viertelstunde gut ab, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schnee, und gibt diesen, und zuletzt noch fünf Loth Stärkemehl darunter. Wenn dieses gut verrührt ist, so schmiert man die dazu bestimmten Model mit Schmalz aus, bestreut sie mit feinen Bröseln, füllt sie nur halb voll von dem Gerührten ein, und bäckt sie in einer gut abgekühlten Röhre. Zu dergleichen Confect sind die irdenen Röhren oder Backöfen am besten, weil die eisernen oder Tortenpfannen zu viel Hitze geben. Hat man aber vielleicht keine hierzu bestimmten Model, so kann man sich auch von Papier etwas längliche oder viereckige Kapseln machen. Diese schmiert man aus, bäckt die Striezeln darin, und gibt sie sogleich sammt den Kapseln zur Tafel.

893. Haarnadeln von Bisquit.

Man nimmt ein halbes Pfund weißen und fein gesiebten Zucker, sechs ganze Eier, drei Dotter, und von diesen das Klare, zu Schnee geschlagen; dieß alles zusammen schlägt man mit einem Kochbesen in einem Hafen eine halbe Stunde lang stark ab, und zuletzt rührt man acht Loth feines Mundmehl darein; ist dieses gut verrührt, so nimmt man einen Bogen Papier auf eine Platte, gibt den gerührten Teig in einen Trichter, und läßt den Teig in Form einer Haarnadel, an beiden Enden etwa Daumen breit, in der Mitte ganz schmal, herauslaufen. Wenn alle so weit auseinander aufgegossen sind, daß sie nicht zusammen laufen, so be-

streut man sie mit Zucker, bläst den übrigen, auf das Papier gefallenen Zucker, wieder davon ab, und backt sie langsam in der Röhre, wie die vorher gemeldeten. Wenn sie ausgebacken sind, so nimmt man sie mit einem Messer behutsam vom Papier ab, und richtet sie auf den Teller.

894. Anisbrod zu backen.

Man gibt acht frische ganze Eier in einen Hafen, nimmt aber die Vögel davon, dann ein halbes Pfund fein gestossenen weißen Zucker dazu, schlägt dieses zusammen eine halbe Stunde ab, nimmt sodann vier Loth Stärke, und eben so viel Mundmehl, verrührt es zuletzt gut, rührt auch noch zwei Loth Anis darunter, schmiert sodann ein Model mit Butter aus, bestreut es mit Bröseln, gibt das Gerührte hinein, und bäckt es ganz langsam, gleich einer Torte: dann stürzt man es aus dem Model, und läßt es ein paar Tage stehen, damit es anzieht, schneidet hierauf recht feine längliche Schnitte, und überbäckt sie auf beiden Seiten auf einem Roste, damit sie eine schöne Semmelfarbe erhalten; dann kann man sie zu fernerem Gebrauche an einem trockenen Orte aufbewahren.

895. Aniskücheln.

Man nimmt in eine Schüssel acht Loth recht fein gestossenen und gesiebten Zucker, schlägt von zwei Eierklar einen Schnee, und rührt damit den gestossenen Zucker gut ab, rührt auch zwei Eßlöffel voll Mundmehl darunter, schneidet von Oblaten viereckige oder runde Blätter nach Belieben, streicht von diesem Gerührten einen Messerrücken dick darauf, bestreut sie ein wenig mit Anis, und bäckt sie recht langsam in der Röhre.

896. Chocoladekücheln.

Man nimmt auf acht Loth fein gesiebten Zucker zwei Tafeln gute Chocolade, reibt diese fein auf dem Reibeisen, und mischt den Zucker und die Chocolade untereinander auf dem Brette ab; dann nimmt man von einem Eierklar den Schnee, und macht den Zucker und die Chocolade damit an, formirt daraus kleine runde Häufchen, drückt ein Model darauf, und bäckt sie langsam in der

Röhre. Sie laufen schön auf, und man kann sie auch auf Oblaten braten.

897. Spanische Winde.

Man schlägt von drei Eierweiß eine steifen Schnee, gibt diesen hernach in einen Hafen oden Topf, stößt zehn Loth Zucker recht fein, rührt diesen auch unter den Schnee, schlägt es gut zusammen ab, und gibt auch den Saft und die fein geschnittenen Schalen einer Citrone darunter. Wenn alles gut abgeschlagen ist, so macht man kleine Häufchen auf Oblaten, trocknet sie sehr langsam in einem ganz abgekühlten Ofen, bricht sie hernach von einander, und alle übrigen Oblaten davon ab, und gibt es zur Tafel.

898. Ein Tyroler-Brod zu machen.

Man nimmt ein halbes Pfund große und ein halbes Pfund kleine Weinbeeren, wie auch eben so viel Feigen. Diese schneidet man fein gewürfelt. Von den Rosinen löset man die Kerne aus. Auch ein halbes Pfund Citronen schneidet man klein; ein Pfund Mandeln werden abgezogen, und länglich geschnitten. Wenn dieses alles gut untereinander gemischt ist, so gibt man gestossene Gewürznägeln und Zimmet dazu, gießt ein Glas guten Liqueur oder Rosoglio darauf, und läßt es über Nacht stehen. Dann schlägt man vier Eierweiß darein, mischt es gut ab, und gibt es, gut eingedrückt, in eine mit Butter bestrichene Casserolle, bäckt es, und gibt es, wenn es eine Stunde langsam gebacken hat, aus der Casserolle, läßt es gut abkühlen, und gibt es, zu feinen Schnitzen geschnitten, als Confect zur Tafel.

899. Quittenküchteln.

Man bratet frische Quitten in der Röhre, drückt das Mark davon durch ein Sieb, nimmt ein halbes Pfund Mark von den Quitten auf ein halbes Pfund fein gestossenen Zucker, gibt dieses zusammen in eine Schüssel, von einem Eierklar den Schnee dazu, und rührt es eine ganze Stunde, bis es recht weiß und ganz steif wird; dann macht man in Größe einer Nuß Häufchen auf Oblaten, bäckt sie ebenfalls ganz langsam in der Röhre, und behält sie zum fernern Gebrauche an einem trocknen Orte auf.

900. Eine andere Gattung spanischer Winde.

Man schlägt von acht frischen Eiern das Weiße zu einem steifen Schnee, mischt ein Viertelpfund von feinstem klar gestossenen Zucker darunter, die abgeriebene Schale von einer Limonie, und von einer halben den Saft, dann ein Viertelpfund abgeschälte und recht fein geschnittene Mandeln dazu, macht sodann auf Oblaten kleine Häufchen, in der Größe einer Nuß, und läßt sie in einem ganz abgekühlten Ofen mehr trocknen, als backen; dann bricht man die vorstehenden Oblaten davon ab, und bewahret das Gebackene trocken auf, damit es räsch bleibe.

901. Gestossene Mandel-Laibel.

Man schält, stößt und schneidet vier Loth Mandeln ganz fein, nimmt vier Loth fein gestossenen Zucker, von einem Eierklar den Schnee, und rührt beides letztere zu einem Eis eine halbe Stunde; zuletzt kommen die Mandeln darunter, wie auch von einer Limonie die fein geschnittene Schale. Man macht davon kleine Häufchen auf Oblaten, und bäckt sie recht langsam in dem Ofen. Man kann sie nach Belieben auch zuletzt mit gefärbtem Streuzucker bestreuen.

902. Gestiftelte Mandelhäuschen.

Diese werden auf die nämliche Art, wie die vorgemeldeten, gemacht, nur daß, anstatt die Mandeln zu stossen, sie fein länglich geschnitten werden. Sonst auf die nämliche Art, wie nach Nr. 901.

903. Muskazonnerl.

Man nimmt ein Viertelpfund gestossenen Zucker, eben so viel klein geschnittene Mandeln, ein Loth fein gestossenen Zimmet, und ein Loth gestossene Gewürznägeln; dieses macht man auf einem Brette mit dem Schnee von einem Eierklar an, streut Zucker auf das Brett, und macht runde Kugeln oder Kränze daraus, drückt sie mit einem Model, bäckt sie recht langsam in der Röhre, und bewahrt sie trocken auf.

904. Brioschen, oder ein Backwerk zum Wein.

Man thut auf ein Brett ein Pfund feines Mundmehl, nimmt ein Viertelpfund davon, macht von diesem mit einem paar Löffel voll laulichen Wassers und eben so viel guter Hefen, ein kleines Dampfel an, und läßt dieses aufgehen. Einstweilen macht man von den übrigen drei Viertelpfunden Mehl mit vier Eiern einen Teig, wie einen Butterteig, an. Wenn dieser gut abgearbeitet ist, so walget man ihn aus, schlägt ein halbes Pfund Butter darein, walget es zusammen ein paar Mal aus, und schlägt es wieder zusammen. Dann streicht man auf die Hälfte des Teiges das aufgegangene Hefenteigel, gibt vier Loth gestossenen Zucker und ein wenig Vanille darunter, walget es noch ein paar Mal aus, und wieder zusammen. Dann schlägt man den Teig, als einen dicken Ballen, in ein Tuch ein, gibt ihn in eine Casserolle, bedeckt ihn gut, schwert es noch zu, und stellt es noch in einen Keller. Des andern Tages macht man einen langen runden Striezel daraus, schneidet nach der Quere vierzehn bis fünfzehn Stücke davon, iu der Form einer tiefen, runden Tabacksdose, gibt von oben in der Mitte ein kleines Zapfel, gleich einem Fingerhut, und vorn Teig darauf, bestreicht sie mit aufgeklopften Eiern, und bäckt sie auf einem Blech im Backofen oder in einer heißen Röhre, und gibt sie zu Wein oder Kaffee.

905. Linzer-Confect.

Man nimmt ein Viertelpfund fein gestossenen Zucker, zwei Eier und zwei Dotter, und rührt dieses zusammen eine halbe Stunde gut ab; dann nimmt man ein Viertelpfund frisch zerlassene Butter, und rührt sie auch darunter; auch wird ein halbes Pfund Mehl, ein halbes Loth fein gestossener Sternanis oder Baduan darunter gemischt. Man stäubt sonach Mehl auf ein Brett, und macht aus diesem Teige kleine Bretzen oder Brödchen, so viele Gattungen, als nur belieben, gibt sie auf eine Platte mit Papier, bestreicht sie mit Eierdottern, backt sie eine halbe Stunde ganz langsam in der Röhre, und bewahrt sie sodann an einem trockenen Orte auf.

906. Mandeln im Schlafrock.

Man nimmt acht Loth fein gestossenen Zucker, und von einem Eierklar den Schnee, rührt von beiden eine halbe Stunde lang ein dickes steifes Eis, schneidet von Oblaten runde Blätter, legt auf jedes Blatt einen abgeschälten Mandelkern, und gibt einen Kaffeelöffel voll von diesem Eise darüber. Sind nun alle so hergerichtet, so backt man sie recht langsam, oder man trocknet sie vielmehr in der Röhre, und richtet sie sodann auf den Teller.

907. Geröstete Mandeln.

Man sucht acht Loth schöne große Mandeln aus, wischt sie trocken ab, nimmt sechs Loth gestossenen Zucker, zwei Loth Zimmet, thut alles zusammen in eine messingene Pfanne und rührt es auf der Glut ab, bis der Zucker verkocht ist; dann schüttet man alles auf einen Teller heraus, bricht alle Mandeln einzeln auseinander, und bewahrt sie trocken auf, damit sie räsch bleiben.

908. Hohlhippen.

Man nimmt ein Viertelpfund feines Mundmehl, sechs Loth fein gestossenen Zucker, der vorher auf einer Limonienschale abgerieben worden, vier Eierdotter und vier Eßlöffel voll süßen Rahm, allenfalls auch etwas fein gestossenen Zimmet dazu, macht von allen dem einen Teig an, daß er fließt. Wenn er zu dick ist, nimmt man noch etwas süßen Rahm dazu. Man bestreicht sodann das Hohlhippen-Eisen mit Schmalz, gibt einen Eßlöffel voll Teig darauf, drückt das Eisen fest zusammen, und läßt ihn darin über dem Feuer auf beiden Seiten schön gelb backen. Sobald man die Hohlhippen herausnimmt, biegt man sie sogleich über ein rundes Holz oder über ein kleines Wagholz, damit sie schön rund werden; dann behält man sie immer an einem warmen Orte, damit sie räsch bleiben.

909. Hobelschnitze (Hobelspäne).

Man nimmt auf sechs Loth Zucker von einem großen Eierklar den Schnee, und rührt dieses zu einem Eise; dann nimmt man zwei Loth Mehl, und von einer Limonie die Schale fein geschnitten, schneidet von Oblaten zwei Finger breite Streifen,

streicht einen Messerrücken dick von dem Gerührten darauf, läßt es auf einer Platte in der Röhre abtrocknen, und biegt sie, so lange sie noch warm sind, über einen Walger, damit sie rund werden. Statt des Mehls kann man auch zwei Loth eingesottenen Hagebuttendest darunter rühren; so werden sie roth und dienen zur Abwechslung.

910. Recht gute Kaffeebretzen.

Man nimmt auf zwei Maß schönes Mundmehl sechs Eierdotter, ein Viertelpfund zerlassene Butter, eine Viertelmaß süßen Rahm, etliche Löffel voll gute Hefen, ein Stückchen gestossenen Zucker in Größe eines Eies, quirlt dieses zusammen ab, und macht einen Teig, wie einen sehr festen Brodteig an, gibt zuletzt noch nach und nach ein Viertelpfund zerlassene Butter darein, wirkt diesen Teig mit wenig Salz recht stark ab, läßt ihn aufgehen, macht dann lauter Bretzen daraus, läßt sie noch schön aufgehen, bestreicht sie mit aufgeschlagenen Eiern, und backt sie. Auch kann man den Geruch von Vanille oder von Baduan diesem geben.

l) Von Crêmes und Blanc-manger.

911. Limonien- und Pomeranzen-Crême.

Man nimmt zehn Eierdotter in einen Hafen, gibt ein paar Eßlöffel voll Mundmehl und eine Maß süßen Rahm darauf, quirlt es zusammen gut ab, und seiht es durch ein Sieb, nimmt ferner ein Viertelpfund Zucker, reibt ihn auf drei Limonien oder Pomeranzen, von welchen man dem Crême den Geruch geben will, gut ab, gibt den Zucker dazu, und rührt es auf der Glut in einer Casserolle oder in einer Pfanne beständig, bis es anfängt, schön dick zu werden; dann seiht man es durch ein Beuteltuch oder Sieb, bringt es auf die Schüssel, stellt es zur Vorsorge noch ein wenig auf warmes Wasser oder in die Röhre, wo es noch ein wenig fester wird, läßt es auskühlen und gibt es kalt zur Tafel.

912. Chocolade-Crême.

Man nimmt auf eine Maß süßen Rahm vier Tafeln Chocolade, welche auf einem Reibeisen gerieben werden, kocht die Chocolade mit der Hälfte süßen Rahm auf, nimmt zur andern Hälfte sechzehn frische Eierdotter, auch so viel Zucker, als zum Süßwerden nöthig ist, vermischt dieses mit der abgequirlten Chocolade, und rührt es zusammen in einer Casserolle oder in einer Pfanne auf der Glut so lange ab, bis es anfängt, dick zu werden. Dann streicht man es durch ein Sieb oder durch ein Beuteltuch auf die Schüssel, stellt es zur Vorsorge noch ein wenig auf siedendes Wasser oder in eine abgekühlte Röhre, bis es ganz zusammen gegangen ist, und gibt es nach Verlangen kalt oder warm zur Tafel. Wenn es beliebt, kann man es mit zugespitzt geschnittenen Mandeln oder Pistazien garniren.

913. Vanille-Crême.

Auf eine Maß süßen Rahm nimmt man ein halbes Loth Vanille, zerschneidet diese in etliche Stücke, nimmt die Hälfte von dem Rahm, siedet ihn, und läßt die Vanille gut damit aufsieden; dazu kommt noch so viel Zucker als nöthig ist, um die Crême süß zu machen. Dann nimmt man sechzehn frische Eierdotter, quirlt sie mit der andern Hälfte Rahm gut ab, mischt auch den andern Rahm mit der Vanille aufgekocht darunter, und seiht alles zusammen durch ein Sieb, bringt es auf eine Schüssel, und setzt dieselbe auf die Casserolle oder in einen Tiegel, welcher mit siedendem Wasser angefüllt ist; jedoch ist zu beobachten, daß kein Wasser in die Crême komme, aber doch stets koche. Die Schüssel wird mit einer Platte zugedeckt, auf welche heiße Asche gethan wird. Sieht man, daß die Crême ganz zusammengegangen ist, so deckt man sie ab, stellt sie an einen kühlen Ort, und gibt sie, abgekühlt, zur Tafel. Man kann sie auch zuvor noch mit gefärbtem Streuzucker zieren. Will man mit dieser Crême geschwinder zu Stande kommen, so kann man sie auch auf die nämliche Art wie die Limonien- oder Pomeranzen-Crême nach Nro. 911 mit ein paar Löffel voll Mehl machen, und dann läßt man alles, auch ein paar von den Eierdottern weg, rührt das Uebrige auf dem Feuer ab, und schlägt es durch ein Sieb. Man

kann es auch in Kaffee- oder eigenen Crême-Bechern zur Tafel geben.

914. Kaffee-Crême.

Es wird zu einer halben Maß Rahm ein Viertelpfund gut gebrannter Kaffee genommen, und in einer halben Maß Wasser gut verkocht, dann Hausenblasen hinein gelegt, damit er klar wird; man schlägt sechzehn Eierdotter zu dem süßen Rahm, und gibt nach Belieben Zucker darein, seiht den Kaffee klar ab, und mischt ihn dazu, macht diese Crême übrigens wie die von der Vanille nach Nro. 913, läßt sie auf siedendem Wasser zusammengehen, oder kocht sie auf dem Feuer ab. Im letzten Falle muß er aber mit Zucker bestreut und mit glühendem Eisen aufgebrannt werden.

915. Karmel-Crême.

Man nimmt auf eine Maß süßen Rahm sechs Loth Zucker, läßt diesen, wenn er zerstossen ist, in einer messingenen Pfanne auf einer Glut zergehen, und schön kastanienbraun werden; dann schüttet man die Hälfte von dem Rahm darauf und läßt es zusammen aufkochen; zur andern Hälfte Rahm nimmt man zwölf oder vierzehn abgetrocknete Hühnermagenhäutchen, stößt sie fein, und gibt sie dazu, läßt sie zusammen eine Viertelstunde auf dem Feuer unter beständigem Rühren kochen, bringt es sodann in eine tiefe Casserolle oder in ein Model, stellt es noch ein wenig in siedendes Wasser, läßt es gut in einem Keller abkühlen, bis es schön sulzt, und sich ganz herausstürzen läßt; wenn dieses geschehen ist, so läßt man vier Loth gestossenen Zucker auf der Glut stark goldgelb werden und ein wenig abkühlen, bis er sich spinnt. Die ganze Crême wird dann damit überssponnen und sogleich zur Tafel gegeben. Will man aber die Crême auf eine Schüssel schütten, so überstreicht man eine reinliche Casserolle von außen mit Mandelöl, und überspinnt sie rings herum mit diesem Zucker, bis es einem Korbe ähnlich wird. Man läßt es ein wenig abkühlen, nimmt es ganz langsam von der Casserolle herunter, stürzt es über die Crême, und gibt sie sogleich zur Tafel.

916. Mandel-Crême.

Man kocht eine Maß süßen Rahm mit einem guten, auf einer Limonie abgeriebenen Stück Zucker ab, nimmt auch etliche

Blätter Pomeranzenblüthe, wenn sie zu haben ist, dazu, oder ein Stückchen Zimmet, schwellt ein Viertelpfund Mandeln auf, schält und reibt sie auf dem Reibeisen, und gibt sie sodann in den abgekochten Rahm. Wenn es nun eine halbe Stunde gestanden ist, schlägt man vierzehn Eierdotter darein, seiht es durch ein feines Sieb oder Tuch, damit die Mandeln hinwegkommen; dann gibt man es auf eine flache Schüssel, und läßt es auf die Art wie nach Nro. 911 auf siedendem Wasser zusammengehen. Ist die Crême fertig, so läßt man sie gut abkühlen. Ehe man sie zur Tafel gibt, schneidet man in einem Bogen Papier nach der Form der Schüssel Namen oder Figuren nach Belieben aus, legt das Papier auf die Crême, reibt gute Chocolade fein, und streut sie darüber, und nimmt das Papier ganz langsam von der Crême ab; so wird dasjenige von der Chocolade an der Crême aufgezeichnet seyn, was im Papier ausgeschnitten ist. Man kann auch eine andere Crême auf dieselbe Art zieren.

917. Wein-Crême.

In einem Hafen wird ein Eßlöffel voll feines Stärkmehl mit zwanzig Eierdottern gut abgerührt; dann gibt man eine Maß guten Wein darauf, und Zucker nach Gutdünken, welcher aber auf ein paar Limonien zuvor abgerieben und dann gestossen werden muß. Dieses alles schlägt man mit einem Schneebesen eine Viertelstunde lang recht ab; dann stellt man den Hafen auf glühende Kohlen, und schlägt so lange mit dem Schneebesen, bis es eine recht dicke Crême wird, richtet sie sonach auf die Schüssel ganz hoch auf, gleich einem Haufen, bestreut sie mit klein gehackten Pistazien, und gibt sie kalt zur Tafel.

918. Crême-Nockerln.

Man schlägt von zwölf Eierklar einen steifen Schnee, stößt ein Viertelpfund Zucker, welcher auf zwei Limonien abgerieben worden ist, und rührt die Hälfte Zucker unter den Schnee, setzt eine halbe Maß Wein in einer kleinen Pfanne auf, und wenn dieser siedet, so macht man von dem Schnee Nockerln wie ein Eßlöffel groß hinein, läßt sie gut aufkochen, nimmt sie auf ein Sieb heraus, und läßt sie ablaufen. Sind sie alle fertig, so gibt man

sie auf eine Schüssel, nimmt eine halbe Maß Wein, die andere Hälfte Zucker und zwölf Eierdotter, quirlt es auf der Glut ab, gleich einem Chaudeau, und gibt es, wenn es ganz dick ist, über die Nockerln, bestreut es mit gestossenem Zucker, stellt es noch ein wenig in die Röhre, läßt es noch etwas Farbe bekommen, und gibt es dann warm zur Tafel.

919. Gesulzte Milch mit Schnee.

Man nimmt in einen Hafen sechzehn Eierdotter, einen guten Theil gestossenen Zucker, mit ein wenig Vanille und einer Maß süßen Rahm, wie auch vier oder sechs getrocknete, fein gestossene Hühnermägen darunter, und quirlt es so lange auf der Glut ab, bis es so dick, wie Chaudeau wird; dann stellt man den Hafen in kaltes Wasser, und quirlt es noch immer, bis es anfängt, kühl zu werden, gießt es hernach auf die Schüssel, und läßt es abkühlen; ferner nimmt man eine halbe Maß guten süßen Rahm in einen Hafen, gibt etwas gestossenen Zucker und Vanille darein, wie auch von einem Paar Eiern das Klare, und schlägt dieses so lange mit einem Schneebesen ab, bis es zu einem dicken Schaum wird; diesen nimmt man mit einem Chocolade-Löffel ab, gibt ihn auf ein Sieb, und schlägt den Rahm wieder desgleichen ab, bis man so viel Schnee hat, daß man die gequirlte Crême damit überdecken kann.

920. Erdbeer-Crême.

Man nimmt auf eine halbe Maß süßen Rahm zehn bis zwölf dürre Hühnermagenhäutchen, stößt diese recht fein, und löset sie in dem warmen Rahm recht auf; dann drückt man von schönen Erdbeeren den Saft aus, und mischt ihn, wenn der Rahm abgekühlt ist, mit etwas Zucker nach Belieben, und ein wenig gestossenen Zimmet darunter, gibt es in eine Casserolle oder in ein Model, stellt es in siedendes Wasser, läßt es ein wenig zusammengehen, dann auskühlen und gibt es, ausgestürzt und mit Pistazien bestreut zur Tafel.

921. Eine gekraus'te Butter.

Man macht einen Eierkäs nach Nr. 650 von acht Eiern, drückt davon das Wasser rein aus, stößt auch ein halbes Pfund

recht frische Butter und vier Loth fein gesiebten Zucker dazu, drückt dieses durch einen Seiher oder Durchschlag, damit er fein gekraust aussieht, richtet ihn hoch auf einen Teller, bestreut ihn mit gefärbtem Streuzucker, und gibt ihn zum Konfekt zur Tafel.

922. Mandelkäse.

Man macht ebenfalls einen Eierkäs von sechs Eiern, stößt ein Viertelpfund Mandeln recht fein, spritzt ein wenig Milch darauf, damit sie nicht ölig werden, stößt zuletzt auch den Eierkäs darunter, ein Viertelpfund frische Butter und vier Loth Zucker, gibt alles zusammen in eine Schüssel, rührt es recht flaumig ab, richtet es sodann auf einen Teller hoch auf, schneidet Citronat fein, oder streut Zimmet und fein geschnittene Pistazien darauf, und gibt es zur Tafel.

923. Crême von Veilchen.

Man stößt eine Hand voll abgezupfte Veilchenblätter in einen Mörser, drückt den Saft von zwei Limonien darauf, und läßt es eine Stunde stehen; dann schlägt man zwölf Eierdotter darein, zehn Loth Zucker, eine Maß Wein, und rührt es gut ab, streicht es dann durch ein Sieb, und giebt es auf die Schale; man kann auch zur Vorsorge noch ein Loth Veilchensaft darunter mischen, läßt es übrigens auf siedendem Wasser zusammen gehen, wie nach Nr. 911, und gibt es, ausgekühlt, zur Tafel. Auf die nämliche Art kann man es auch von den Weichseln oder Schwarzkirschen machen, welche dazu sammt den Kernen im Mörser gestossen, und in Wein aufgekocht werden; wegen des Saftes aber, den sie selbst geben, nimmt man um ein Quart Wein weniger. Wenn man es zur Tafel gibt, steckt man einige frische Weichseln darein.

924. Crême von Weintrauben.

Man stößt gute zeitige Weintrauben, preßt davon eine Maß Saft aus, und läßt diesen mit sechs Loth Zucker zu einer halben Maß einkochen; dann werden acht Eierdotter mit einer Kaffeeschale voll Wein abgequirlt, und der eingesottene Saft darunter gerührt. Es wird sonach unter stetem Rühren auf der Glut abgekocht, bis es anfängt, dick zu werden. Endlich belegt man

eine Assiette oder eine Schüssel mit etlichen reifen Weinbeeren, gibt die Crême darüber, läßt sie abkühlen, und gibt sie zur Tafel.

925. Königs-Crême mit Arrak.

Man gibt drei Seidel guten Oesterreicher- oder Rheinwein in einen Topf oder Hafen, acht Eierdotter, zwei ganze Eier, ein Viertelpfund gestossenen Zucker, und ein Weingläschen voll Arrak oder Rum dazu. Auf dem Zucker kann eine Citrone abgerieben werden. Dieß quirlt man gut zusammen ab, und gibt es, durch ein Haarsieb geseihet, auf eine dazu passende Schüssel, stellt diese auf eine Raine oder Casserolle voll siedenden Wassers, aber ganz behutsam, damit kein Wasser in die Schüssel kommen kann; bedeckt es mit einem eisernen oder kupfernen Deckel, damit man von oben glühende Asche geben kann, und läßt es so lange stehen, bis die Crême gut und vollends zusammengegangen ist; dann gibt man von oben noch einige Löffel voll guten Arrak darauf, zündet ihn mit einem brennenden Papier an, und gibt die Crême schnell, da sie noch brennt, zur Tafel.

926. Eine gesprudelte Crême.

Man nimmt eine halbe Maß guten Schmetten, kocht diesen ab, gibt einen Stängel Vanille und sechs Loth Zucker darein, stellt es in einen Keller, und läßt es abkühlen; dann gibt man sechs Eierdotter und vier ganze Eier dazu, setzt es in einer Raine auf Kohlen, und sprudelt es beständig mit einem Quirl ohne Aussetzen gut ab, bis es recht schaumig und dick wird. Indessen muß man schon von Butterteig eine leere offene Pastete gebacken haben, welche nur aus einem Boden und einem Kranze herum besteht. In diese gibt man sodann die dick geschäumte Crême ganz hoch, gleich einem Berge aufgerichtet, bestreut es mit gestossenem Zucker, überbrennt es mit einem glühenden Schäuferl, und gibt es schnell zur Tafel.

927. Ein ordinäres Blanc manger.

Man siedet ein Maß süßen Rahm mit einem Stück Zucker auf, gibt nach Willkühr ein Stückchen Zimmet oder Vanille darein, läßt es damit kochen, stößt indessen ein Viertelpfund abgeschälte

Mandeln recht fein, und gibt sie in den gesottenen Rahm, rührt es gut zusammen ab, läßt es aber nicht mehr aufsieden; sodann gibt man auch zwei Loth nur in wenig Wasser aufgelöste Hausenblase darein, und streicht es durch eine Serviette immer mit einem Eßlöffel durch, rührt es sodann, wenn es durchgeseihet ist, beständig, bis es anfängt, dick zu werden, gibt es in ein Model, und stürzt es beim Anrichten auf die Schüssel.

928. Einen gestürzten Milchschaum mit Backereien garnirt.

Man nimmt eine Maß guten, dicken süßen Schmetten, gießt von vier Eiern das Weiße darauf, quirlt oder sprudelt dieses zusammen, bis es immer von oben einen recht dicken Schaum macht, nimmt diesen davon herunter, und gibt ihn auf ein Sieb, damit das Flüssige abläuft. Ist fast aller dieser Schmetten zu Schaum geschlagen, so hat man indessen mit sehr wenig Wasser ein Loth feine Hausenblase aufgelöst. Den Schaum gibt man hernach in einen Topf, rührt die aufgelöste Hausenblase, wenn sie abgekühlt ist, darunter, auch gestossenen Zucker, so süß man ihn haben will. Wenn alles gut untereinander gemischt ist, so füllt man diesen Schnee in ein tiefes Sulzenmodel ein, und läßt ihn auf ein Eis oder an einem kühlen Orte stehen. Sobald man ihn braucht, stürzt man ihn aus dem Model, welches man einen Augenblick in warmes Wasser von aussen stößt, auf die Schüssel, und ziert diesen Schnee mit spanischen Winden, oder besteckt ihn mit kleinen Hohlhippen, und gibt ihn zur Tafel.

929. Blanc manger in Form eines Damenbrettes.

Man macht ein Blanc manger, wie vorgemeldetes nach Nr. 927, und gibt es in eine flache, runde, oder noch besser, auf eine viereckige Schüssel. Wenn es fest und gut gesulzt ist, so zeichnet man es vorhin an, schneidet es, zum Exempel, nach der Länge ganz gleich von einander sechsmal hinab, desgleichen auch über die Quere wieder sechsmal ganz gleich von einander durch: so werden dann aus dem Eingeschnittenen lauter ganz gleiche viereckige Würfel ausfallen; dann nimmt man einen Löffelstiel, hebt damit gemach einen Würfel heraus, und läßt wieder einen daneben stehen, fährt immer auf jeder Reihe so fort, nimmt dann

das Ausgestochene, und kocht damit zwei Tafeln aufgeriebene Chocolade, bis es ganz braun wird, füllt sodann mit diesem braun Aufgekochten, wenn es ganz abgekühlt ist, die nach den ausgestochenen Würfeln hinterbliebenen Höhlungen wieder ein, um so die Form eines Damenbrettes herzustellen, und läßt es wieder gut sulzen.

930. Blanc manger in Form eines türkischen Bundes mit fünf Farben.

Man macht eine und eine halbe Maß weißes Blanc manger nach Nr. 927, und theilt es in fünf Theile ab: einen läßt man weiß, und einen färbt man roth, siedet Turnesol darin auf, oder gibt einige Tropfen Alkermessaft, wovon es noch schöner wird, darein; den grünen färbt man mit Spinatsaft, zu welchem der Spinat trocken gestossen, und durch ein Tuch gepreßt wird; blau färbt man mit schönem Veilchensaft, und schwarz färbt man mit Chocolade. Anfangs gibt man das grüne Blanc manger in das Model eines türkischen Bundes, läßt es im Keller sulzen, und wenn es gesulzt ist, gibt man das rothe darauf, läßt es wieder sulzen, gibt das weiße, blaue, und zuletzt das schwarze auf obige Art darauf; es muß aber wohl bemerkt werden, daß das vorhergehende jedesmal gut gesulzt seyn muß, wenn das folgende darauf gegeben wird, und letzteres darf nie warm, sondern nur noch flüssig seyn, weil sonst alle Farben zusammen gehen würden. Man läßt es über Nacht im Keller stehen, und wenn es gut gesulzt ist, stürzt man es beim Anrichten ganz ordentlich auf die Schüssel. Will es nicht herausgehen, so darf man es nur ringsum mit einem Messer ablösen.

931. Ein Kaffee-Blanc manger.

Man macht ein weißes Blanc manger nach Nr. 927, und gibt auf eine Maß Blanc manger, welches sehr stark von Mandeln und Hausenblasen seyn muß, vier Schalen recht guten, starken schwarzen, hellen Kaffee darein. Wenn dieses zusammen gut abgerührt wird, bis es kühl ist, so gibt man es in das Model, läßt es einkühlen oder auf Eis sulzen, stürzt es beim Anrichten auf die Schüssel, und gibt es zur Tafel.

932. Blanc manger in Form eines Spinats mit verlornen Eiern.

Man macht das Blanc manger, wie nach Nro. 927, färbt die Hälfte davon mit Spinatsaft schön grün, und gibt es auf eine flache Schüssel; sodann bläst man Eier aus, so viel man braucht, sticht unten und oben eine kleine Oeffnung hinein, und bläst durch die eine derselben das Inwendige an der entgegengesetzten Seite ganz heraus, verpicht die eine Oeffnung sodann mit Wachs, und auf die andere setzt man einen kleinen Trichter, füllt die leeren Eierschalen mit weißem Blanc manger ganz voll, läßt sie über Nacht stehen, und wenn man sie braucht, löst man ganz sachte die Schalen ab, und gibt sie auf das grüne Blanc manger, welches in der Schüssel ist.

933. Eine gesulzte Crême.

Man nimmt eine Maß süßen Rahm und zwölf Eierdotter, quirlt beides gut ab, seihet es durch ein Sieb, und gibt sodann ein Stück Zucker darein, damit es süß genug wird; den Geruch kann man nach Belieben geben, welchen man will, und kann dazu Limonien, Pomeranzen u. dgl. verwenden, wovon die Schalen mit dem Zucker abgerieben werden, oder man gibt ein Stück Vanille und ein Loth aufgelöste Hausenblase darein, rührt es zusammen auf dem Feuer, bis es dicklich wird, gibt es sodann in einen Becher oder Model, läßt es abkühlen und sulzen. Vor dem Anrichten wird es auf eine Schüssel gestürzt, und dann zur Tafel gegeben. Auf dieselbe Art kann man auch diese Crême ohne Eierdotter und Hausenblase machen. Man nimmt statt dessen zehn oder zwölf gedörrte, und fein gestossene Hühnerhäutchen, kocht sie mit dem Rahm und Zucker auf, seihet es durch, und läßt es abstehen.

m) Von Gefrorenen.

934. Gefrorenes von Limonien.

Man reibt auf ein halbes Pfund Zucker acht Limonien ab, schabt diesen Zucker in eine Schale, und drückt den Saft von der Limonie auch daran; den übrigen Zucker legt man in eine Pfanne

mit einer kleinen Kaffeeschale voll Wasser, läßt den Zucker aufkochen, und schäumt ihn ab. Wenn der Zucker so viel eingesotten ist, daß sich Fäden spinnen lassen, so gibt man den Saft von den Limonien, noch ein paar Schalen voll Wasser, ein Quart Wein, und den abgeriebenen Zucker hinein, läßt diesen noch einmal aufkochen, und seihet es durch ein Sieb; dann läßt man es abkühlen, und gibt es in eine Gefrierbüchse, welche entweder von Zinn oder weißem Blech, ungefähr zwei Spannen hoch, ganz gleich und beiläufig sechs Zoll weit ist. Ferner wird dazu ein länglicher Kübel erfordert, der gleich weit ist, und am Boden einen Zapfen hat, um das Wasser ablaufen zu lassen. Dann verfährt man auf folgende Art: Hat man das Eis in großen Stücken, so zerschlägt man es mit Holz zu kleinen Stücken, legt ein wenig davon auf den Boden des Kübels, streut eine Hand voll Salz darüber, gibt sodann die Büchse darauf, in welcher sich das zum Gefrieren Bestimmte befindet, gibt hierauf um die Büchse herum klein geschlagenes Eis und Salz, bis der Kübel ganz voll und nur der Deckel von der Büchse noch frei ist, welcher eine Handhabe haben muß, damit man die Büchse immer umdrehen kann. Dieses Umdrehen der Büchse muß dann auch ganz schnell vor sich gehen, jedoch muß auch öfter hinein gesehen, und dasjenige, was sich auf der Seite in der Büchse herum angelegt hat, mit einem dazu bestimmten Schäuferl abgelöst, und damit immer fein zerdrückt werden; denn hauptsächlich ist bei jedem Gefrorenen zu besorgen, daß es nicht klumpig oder eisig werde, sondern es muß fest und doch fein und mild wie Butter werden, und dieses geschieht nur durch stetes Rühren, wiederholtes Ablösen und Verrühren mit dem Schäuferl. Ist es schön gleich gefroren, so nimmt man es heraus in ein dazu bestimmtes Model, drückt es gut hinein, und setzt das Model auf das Eis, bis man es braucht; hat man aber kein Model, so läßt man es in der zugedeckten Büchse, und wenn man es zur Tafel gibt, nimmt man es stückweise heraus auf eine glatte, besonders dazu bestimmte Tasse, und gibt es sogleich zur Tafel. Im Sommer ist es am besten, wenn es im Keller gegemacht wird.

935. Gefrorenes von Weichseln.

Es wird eine Maß Weichseln sammt den Kernen im Mörser gestossen, und durch ein Sieb gestrichen, mit einem Glas Wein

und einem halben Pfund geläuterten Zucker gut zusammen abgerührt, in die Büchse gethan, und übrigens damit nach Nr. 934 verfahren.

936. Gefrorenes von Johannisbeeren.

Man rührt in zwei Quart Johannisbeerensaft ein Quart Wein, ein halbes Pfund geläuterten Zucker, vier ganze Gewürznägeln und ein Stück Zimmet zusammen gut ab, streicht es durch ein Sieb, und verfährt übrigens damit nach Nr. 934.

937. Gefrorenes von Erdbeeren.

Man drückt gute Erdbeeren aus, und streicht sie durch ein feines Sieb, nimmt auf ein halbes Pfund Saft ein Viertelpfund geläuterten Zucker, die auf Zucker abgeriebenen Schalen von einer Limonie, zwei Kaffeeschalen voll Wein, seihet dieses ab, gibt es in eine Büchse, und verfährt damit nach Nr. 934. Desgleichen macht man auch das Gefrorene von Maulbeeren.

938. Punsch-Gefrorenes.

Man gießt auf zwei Loth guten Theebou eine halbe Maß siedendes Wasser, reibt ein halbes Pfund Zucker auf Limonien ab, drückt auch den Saft davon an den abgeriebenen Zucker, gibt den abgeseihten Thee darein, wie auch den Saft von den Limonien, und seihet alles zusammen durch ein Sieb, gibt ein Glas guten Arrak, auch eine Bouteille Champagner-Wein darein, gibt es in die Büchse, und macht es übrigens, wie es bei Nr. 934 beschrieben ist. Es muß bemerkt werden, daß es, weil der Arrak dabei ist, nie vollkommen gefrieren wird; es wird auch deswegen nur in Gläsern gegeben, und getrunken.

939. Gefrorenes von Crême.

Man läutert eine Viertelmaß Zucker, läßt eine Maß süßen Rahm und acht Eierdotter unter beständigem Rühren in einer Pfanne auf der Glut etwas dick werden, treibt es durch ein Sieb, und läßt es abkühlen, ehe man es in die Büchse gibt. Der Geschmack dieses Gefrorenen läßt sich willkührlich von etlichen Tropfen Liqueur oder von Pomeranzenblüthe, oder von Vanille machen; man stößt es und läßt es damit abkochen, oder treibt den

Zucker auf Limonien oder Pomeranzen ab, und verfährt übrigens nach Nr. 934.

940. Gefrorenes von Thee.

Man gißt auf drei Loth Thee eine halbe Maß süßen Rahm siedend auf, seiht sodann den Thee ab, drückt ihn aus, nimmt den abgeseihten Rahm, ein Viertelpfund geläuterten Zucker und acht Eierdotter, rührt alles auf der Glut bis es dick wird ab, seiht es, und verfährt damit nach Nro. 934, wenn es abgekühlt ist; bis dahin muß es aber immer gerührt werden.

941. Gefrorenes von Schmankerln.

Man macht von einer halben Maß süßen Rahm und einem paar Löffel voll Mehl ein ganz dünnes und feines Kindsmus mit etwas Zucker und Vanille, und kocht dieses gut aus; sodann nimmt man sechs Eierdotter, quirlt sie mit einem Quart süßen Rahm gut ab, gibt es, da das Mus noch gut warm ist, unter beständigem Rühren darunter, schlägt es durch ein Sieb, und gibt noch ein Stück geläuterten Zucker darunter, rührt es gut damit ab, läßt es dann auskühlen, gibt es in die Büchse und bereitet es nach Nr. 934. Es gefriert sehr schnell; indessen werden von einem extra feinen Kindsmus oder Gasch Schmankerlraumeln gemacht, wie in Nr. 481 gemeldet worden. Ist das Gefrorene bereitet, und auf die Schalen gerichtet, so übersteckt man es geschwind rings herum mit diesen Raumeln, und gibt es zur Tafel.

n) Säfte und Früchte einzusieden.

942. Weichseln oder Kirschen einzusieden.

Man pflückt die Weichseln oder Kirschen von den Stielen, löst die Kerne davon aus, nimmt auf zwei Pfund Weichseln ein Pfund Zucker, stößt diesen geschwind in frischem Wasser, gibt ihn in eine messingene Pfanne oder in einen Einsiedekessel, läutert ihn sodann, schäumt ihn gut ab, und wenn er rein ist, gibt man die Weichseln darein, läßt sie auf starker Glut gut aufsieden, und schäumt sie beständig ab. Wenn sie nun ganz verschäumt, und ungefähr eine Stunde gekocht haben, so stellt man sie vom Feuer,

und läßt sie ein wenig abkühlen, damit das Geschirr nicht zerspringt, wenn man sie darein gießt; aber ganz auskühlen darf man sie in der Pfanne auch nicht lassen, denn sonst werden sie bitter; das Geschirr wird aber nicht eher zugebunden, als bis das Eingesottene ganz ausgekühlt ist. Dann wird das Gefäß mit Papier zugebunden, welches mit einer Nadel durchlöchert ist, und sodann an einem ganz trockenen Orte, wo es Luft hat, aufbewahrt. Sollte aber die Frucht noch zu viel Flüssiges haben oder anfangen zu gähren, so wird sie noch ein oder zweimal aufgesotten, und damit allezeit, wie gemeldet, verfahren; es muß daher öfter dabei nachgesehen werden. Auf ähnliche Art werden auch die ganzen Maulbeeren eingemacht.

943. Johannisbeeren einzusieden.

Man pflückt gute zeitige Beeren von den Stängeln ab, nimmt auf drei Pfund Johannisbeeren zwei Pfund Zucker, welchen man, wie vorgemeldet, läutert, gibt die Johannisbeeren darein, schäumt sie gut ab, und läßt sie so lange einsieden, bis sie, wenn man einen Kaffeelöffel voll auf einen Teller gießt, anfangen zu sulzen: dann verwahrt man sie übrigens, wie in Nr. 942 gemeldet worden ist. Will man man aber die Johannisbeeren in kleinen Trauben zur Verzierung einer Torte einsieden, so läßt man sie an den Trauben, wie sie abgepflückt worden sind; nur muß man hierzu die schönsten und vollkommensten auswählen, und so viel Zucker dazu nehmen, als die Trauben wiegen. Man läutert ihn mit ein wenig Wasser, und wenn er geläutert ist, gibt man die Johannisbeeren darein, läßt sie aber nur ein paar Minuten aufsieden; dann gibt man sie auf eine Schale, läßt sie abkühlen, und gießt den Saft rein davon ab, kocht diesen wieder allein bis auf die Hälfte ein, und gibt diesen eingesottenen Saft wieder darein; sollten sie dessen ungeachtet noch anfangen zu gähren, so seihet man den Saft wieder ab, und siedet ihn noch einmal besonders auf, gießt ihn abermals kalt darauf, verbindet ihn, und verfährt übrigens durchaus, wie oben nach Nr. 942.

944. Weintrauben einzusieden.

Man wählt gute zeitige Weintrauben, löst die Kerne davon aus, nimmt auf drei Pfund Weintrauben ein Pfund Zucker, läu-

tert ihn, gibt die Trauben darein, und verfährt übrigens damit, wie Nr. 942 gemeldet worden. Diese Trauben werden aber ganz kurz eingekocht, und dienen zur Fülle.

945. Wein- oder Essigbeeren einzumachen.

Diese werden auch in kleinen Trauben abgepflückt; dann wird eben so schwer, als die Frucht ist, Zucker genommen, und damit, wie mit den Johannisbeeren, nach Nr. 942 verfahren. Sie sind sehr gesund, schön und angemessen, die Torten oder Sulzen damit auszuzieren.

946. Der beste Himbeer- oder Mollbeersaft.

Es werden zu drei Bouteillen achtzehn Maß reife, gepflückte Himbeeren in einen neuen, gut glasirten Topf gegeben, mittelst eines Kochlöffels gut zerdrückt und zugedeckt, dann in einen Keller oder trockenes Gewölbe gestellt; hier läßt man sie vierzehn Tage oder drei Wochen stehen, rührt sie täglich durcheinander, bis sie zu gähren anfangen. Der Topf aber muß von außen öfters abgewischt werden, damit sich kein Schimmel daran anlegen kann. Haben dann die Himbeeren vergohren, was man daran erkennt, wenn selbe zu Boden gefallen sind, und das im Sommer in vierzehn Tagen bis drei Wochen geschieht, dann wird ein reines Tuch auf ein untergesetztes Gefäß aufgespannt und die Himbeeren nach und nach darauf gegossen, damit der Saft rein ablaufen kann; aber durchgedrückt darf das Tuch mit den Beeren nicht werden. Hat man nun den rein abgetropften Saft, so gibt man denselben in einen kupfernen, verzinnten — oder messingenen Einsiedkessel, gibt auf jedes Pfund Saft zwei Pfund gestossenen Zucker, läßt es zusammen auf schnellem Feuer gut aufkochen, schäumt es gut ab, und seihet ihn noch ein Mal durch ein Tuch. Ist der Saft gut ausgekühlt, so füllt man denselben in Bouteillen, stopfet diese gut zu, und verbindet den Stopsel noch mit Rindsblase. Dieser Saft hält sich mehrere Jahre und wird, mit Wasser vermischt, getrunken.

947. Ein Saft von Weichseln oder Sauerkirschen.

Man nimmt mehrere Maß von den Weichseln oder Sauerkirschen, löst die Kerne davon aus, zerquetscht die Letztern, und

gibt diese zu den Weichseln in einen gut glasirten Topf, stellt es in einen Keller oder kühles Gewölbe, rührt es öfters auf, und wischt auch den Topf von Innen öfters aus, damit sich kein Schimmel anlegt. Ist dieses geschehen, und fängt das Ganze an an zu gähren, und die Weichseln zu Boden zu fallen, so gibt man es auf ein aufgespanntes Tuch, läßt den Saft rein durchlaufen, gibt auch auf jedes Pfund Saft zwei Pfund Zucker, bringt es in einem Siedekessel auf ein schnelles Feuer, schäumt es gut und rein ab, und wenn es nachher gut ausgekühlt ist, füllet man den Saft in Bouteillen, verstopft dieselben gut, und verbindet sie mit Rindsblase. Von dem abgeseihten Rückstande, der auf dem Tuche zurückgeblieben ist, kann auch, wenn man Wein- oder guten Obstessig darauf gießt, und ihn an einem warmen Orte setzt, ein guter Essig gemacht werden, welches Verfahren auch bei dem Himbeerabfalle in Anwendung gebracht werden kann.

948. Ein besonders guter Saft von Weinscharlen, Essigbeeren oder Sauerdorn.

Man nehme mehrere Maß von diesen Weinscharlen, wenn sie gut ausgereift und ganz weich sind, zerdrücke sie in einem reinen Topf mit einem neuen Kochlöffel, drücke dann den Saft durch ein starkes Tuch aus, und nehme auf jedes Pfund Saft zwei Pfund gestossenen Zucker, lasse Beides zusammen in einer neuen, gut glasirten Raine aufkochen, schäume es gut ab, und seihe es noch ein Mal durch ein Tuch, und wenn alles gut ausgekühlt ist, füllt man es in Zuckergläser, verbindet diese gut, und hebt es zum ferneren Gebrauche auf. Bei hitzigen Krankheiten ist dieser Saft, mit Wasser gemischt, ein guter Trank.

949. Borstorfer Aepfel-Saft zur Anfeuchtung.

Man nimmt 24 Stück Maschanzker- oder Borstorfer-Aepfel, sticht die Butzen und Stiele davon aus, gibt die Aepfel in eine gut glasirte Raine oder Tiegel, gießt eine und eine halbe Maß Wasser darauf, und läßt selbe gut kochen, bis von den Aepfeln die Schalen aufspringen; dann gibt man sie auf ein reines Tuch, drückt den Saft gut aus, aber mit Vorsicht, daß kein Mark von den Aepfeln dazu kömmt. Dieser Saft wird gewogen, auf ein jedes Pfund Saft ein Pfund gestossener Kandiszucker gegeben,

beides wieder in den Tiegel gethan, und läßt es unter reinem Abschäumen so lange einkochen, bis es anfängt zu sulzen, wenn man ein paar Tropfen davon auf eine Tasse gibt; sodann setzt man es vom Feuer, seihet es noch ein Mal durch ein Tuch und schnell in ein Zuckerglas. Diese Gelée wird Kaffeelöffel voll zur Anfeuchtung genommen.

950. Ribisen=Saft oder Gelée zu machen.

Es werden mehrere Maß von gut ausgereiften Ribisen genommen, in einen Einsiedkessel gegeben, und auf jedes Pfund Ribisen zwei Pfund fein gestossener Zucker; dann läßt man die Ribisen ein Mal aufsieden, gießt sie dann auf ein Haarsieb, läßt den Saft rein auslaufen, und füllt denselben in Zuckergläser. Man verziert im Winter die Kompote damit, oder setzt die Gelée zum Dessert auf.

951. Citronensaft sammt dem Marke einzusieden.

Man nimmt vier oder sechs ganze Citronen, setzt sie in einem dazu passenden Topfe mit Flußwasser zu, läßt sie weich kochen, zerschneidet jede Citrone in die Hälfte, gibt es auf ein Haarsieb und drückt den Saft sammt dem weich gekochten Mark davon durch das Sieb mit einem Löffel; dann wird das Durchgedrückte gewogen, und mit eben so viel Zucker in einer gut glasirten Raine kurz eingekocht. Diese Marmelade wird in einem Zuckerglase, gut zugebunden, aufbewahrt.

Will man nun ein Limonien=Koch davon machen, so werden auf zwölf Personen fünf Loth von der Marmelade genommen, von zehn Eiern das Weiße zu einem steifen Schnee geschlagen, und mit diesem Schnee und einem Viertelpfund feinen Zucker zu einem gewöhnlichen Faum=Koch gerührt, hoch auf eine Schüssel aufgerichtet, noch mit Zucker bestreut, und langsam, wie alle Faum=Köche gebacken. Dieses Citronen=Koch fand sehr viel Beifall.

NB. Da nun die meisten Marmeladen und Faum=Köche schon in dem Kochbuche enthalten sind, so fand ich es überflüssig, es noch ein Mal zu schreiben.

952. Die beste Art, wie man frische Früchte in Gläsern in Dunst einkocht und für die Dauer aufbewahrt.

Es werden dazu eigene Gläser gebraucht, welche die Form eines Zuckerglases haben. Ganz gleich weit bis zum Halse, dann etwas enger, gemeiniglich von zwei bis drei Seidelmaß.

Will man nun Aprikosen oder Mirabellen einlegen, so pflückt man selbe ganz frisch, schält sie, nimmt die Kerne heraus, und füllt das dazu bestimmte Glas an; gibt auf jedes Pfund Mirabellen ein halbes Pfund Zucker. Nachdem der Zucker mit Wasser befeuchtet, und ein wenig aufgekocht, wird derselbe in das Glas über die Mirabellen gegeben; dann wird es mit einer reinen Leinwand bedeckt, und darüber mit einer Rindsblase recht fest zugebunden. Hat man mehrere dergleichen Gläser mit Früchten angefüllt, so wird der Boden eines kupfernen oder irdenen Gefässes mit Stroh belegt, die angefüllten Gläser darauf gestellt und mit kaltem Wasser bis an den Hals der Gläser angefüllt, damit während des Kochens nichts vom Wasser in die Gläser eindringen könne; dann wird das Wasser zum Sieden gebracht, und zwölf bis fünfzehn Minuten lang nach Verhältniß der Größe der Gläser gesotten; dann wird das Gefäß vom Feuer gesetzt, und wenn das Wasser in demselben erkaltet ist, so werden die Gläser heraus genommen, der Verband davon abgelöst, dann auf jedes derselben ein in Wachs getränktes Stück Papier aufgelegt, und wieder mit getrockneter Rindsblase und Bindfaden gut verbunden, dann zum ferneren Gebrauche aufbewahrt. Noch besser wäre es, wenn das in Wachs getränkte Papier mittelst eines Pinsels mit Rum oder Weingeist überstrichen würde; nur ist zu bemerken: daß man zu den auf vorgeschriebene Art in Dunst eingelegten Früchten, auch alles Steinobst, als Pfirsiche, Reineclauden, Mirabellen, Weichseln, Kirschen und Weintrauben benützen kann. Auch ohne Zucker können Zwetschgen und süße Kirschen auf diese Art eingelegt werden; nur müssen diese Früchte wohl reif, aber nicht zu reif seyn, und sie können auch, ohne daß sie abgeschält, sammt den Kernen eingekocht werden. Von den Aprikosen, Pfirsichen und Reineclauden kann man auch die Kerne aufschlagen, von den inneren Kernen das Häutchen abziehen, und dieselben zu den Früchten in die Gläser geben.

Will man reife Zwetschgen oder süße Kirschen in Dunst einkochen, so nimmt man sie sammt den Kernen, bestupft jede mit einer Stecknadel, legt sie in die dazu bestimmten Gläser, macht die Gläser voll, und verbindet sie auf die vorgeschriebene Art gut mit Rindsblase und Bindfaden. Die Gläser werden dann in einen mit Stroh belegten Siedkessel gesetzt, derselbe mit Wasser angefüllt aber nicht zu voll, damit kein Wasser in die Gläser dringen kann; man bringt es zum Kochen, und nach zwölf bis fünfzehn Minuten setzt man es vom Feuer, läßt es gänzlich auskühlen, nimmt die Gläser heraus, trocknet sie Außen gut ab, und hebt es auf. Will man Gebrauch davon machen, so nimmt man von den Früchten so viele heraus, als man braucht, und gibt gestossenen Zucker nach Belieben darauf. Ich finde, daß diese Früchte am besten in ihrem eigenen Safte sich erhalten; ebenfalls auch Weinscharl und Ribiseln.

953. Ein Apfel-Compot, welches man für die Dauer aufbewahren kann.

Es werden dreißig Stück gute Taffet-Aepfel abgeschält, alle in kleine Spältchen geschnitten, die Kerne und die Hülsen davon rein ausgeschnitten, dann wird auf ein Pfund solcher Aepfelspältchen ein halbes Pfund gestossener Zucker in eine glasirte irdene Raine gegeben, der Zucker so viel mit Wasser angefeuchtet, bis er zerfließt; dann gibt man die Aepfel darauf, und läßt es zugedeckt eine kleine Weile aufkochen; hernach werden die Aepfel immer fleißig aufgerührt, damit sie nicht anbrennen. Hat der Zucker sich gänzlich aufgelöst, und mit dem Safte der Aepfel sich vermischt, so läßt man das Ganze kurz einkochen, gibt es alsdann in einen steinernen Topf, belegt diesen mit in Wachs getränktem Papier, verbindet es mit Rindsblase, und hebt es zum Gebrauche auf. Will man Gebrauch davon machen, so nimmt man so viel davon, als man nöthig hat; dasselbe wird in einem Rainel mit etwas Wein oder Wasser aufgelöst, in die Compotschüssel gegeben, gut mit fein gestossenem Zucker bestreut, und mit einer glühenden eisernen Schaufel überbrannt. Es können auch zu diesem Compote die fein geschnittenen Schalen von einer Citrone mit verkocht, gegeben werden.

o) Unreife Früchte einzumachen.

954. Grüne wälsche Nüsse.

Man nimmt die Nüsse, wenn sie erst halb reif sind, und sich noch ganz mild durchschneiden lassen; dann sticht man in jede Nuß mit einem Federmesser einige Male hinein, legt die Nüsse sodann in frisches Brunnenwasser, und wechselt alle Tage einige Male das Wasser mit frischem Wasser ab, läßt die Nüsse fünf Tage lang in dem immer frisch abgewechselten Wasser liegen, reinigt sie so lange darin von dem wilden Geschmacke, bis das Wasser ganz rein wird. Sodann kocht man die Nüsse im Wasser so lange, als man ein weiches Ei siedet, nimmt am Gewicht eben so viel Zucker, als die Nüsse schwer sind, und läutert ihn ganz rein. Die Nüsse besteckt man mit etlichen gespaltenen Gewürznägeln und etwas länglich geschnittenem Zimmet, gibt sie sodann in den Zucker, und läßt sie so lange darin sieden, bis sie ganz weich sind, nimmt immer den Schaum davon ab, und dann die Nüsse heraus, läßt die Sauce noch etwas mehr einsieden, richtet indessen die Nüsse in ein Glas, und wenn die Sauce ein wenig abgekühlt ist, gibt man sie darüber; dann legt man ein rund geschnittenes Papier übers Kreuz, darauf kleine Späne, beschwert es mit einem Stein, damit die Sauce immer hervorquirlt, und verbindet es endlich mit einem Papier, das mit einer Nadel durchlöchert ist.

955. Unzeitige Zwetschgen oder Renclo (Reine Claude) einzumachen.

Beide müssen nur halb reif genommen werden. Man kann in jeder den Stiel oder auch zwei oder drei, wie sie sind, beisammen lassen. Diese werden in gleich gemischtem Weinessig und Wasser nur ein paar Minuten aufgesotten, damit sie schön grün werden, und sodann in frisches Wasser gelegt. Indessen nimmt man so viel Zucker, als die Frucht trocken gewogen hat; ist es ein Pfund Frucht, so nimmt man ein Pfund Zucker und ein halbes Seidel Wasser, kocht den Zucker damit auf, bis er schön geschäumt hat, und vom Boden Perlen heraufschießen. Dann gibt

man die Frucht hinein, auch einige Limonienschalen und ein Stück Zimmet dazu, und läßt die Frucht wieder so lange im Zucker sieden, bis sie anfängt, aufzuspringen; dann nimmt man sie heraus, richtet sie in ein Glas ein, kocht den Saft noch besser ein, läßt ihn sodann ein wenig abkühlen, gießt ihn darauf, und verwahrt ihn, wie nach Nro. 942. Man sieht aber öfter dabei nach. Sollte man eine Gährung oder einen Schaum wahrnehmen, so seiht man den Saft wieder öfter rein davon ab, und kocht ihn allezeit wieder gut auf. Wenn das Schäumen und Gähren nachläßt, beschwert man die Früchte mit irgend einem Gewichte, damit die Sauce immer darüber gehe, und so werden sie sich viele Jahre lang gut erhalten. Das Papier, mit welchem es zugebunden wird, muß, wie schon gemeldet, mit einer Nadel durchstochen werden. Man gibt diese Früchte im Winter als Confect.

956. Quittenspalten einzumachen.

Man wählt hierzu zwei Pfund gute zeitige Quitten, schält und spaltet sie in vier oder, wenn sie groß sind, in sechs Theile, schneidet die Kerne und das Steinige davon heraus, setzt indessen ein Quart Wasser, ein Quart Weinessig, ein und ein halbes Pfund Zucker in einer Pfanne auf, und gibt zugleich die Quitten darein, damit sie ganz weiß bleiben; jede Spalte muß aber mit einigen Stücken Zimmet und ein paar gespalteten Gewürznägeln vorher besteckt werden. Man läßt sie so lange sieden, bis sie weich werden; dann nimmt man sie heraus, und läßt die Sauce noch kürzer einsieden, bis nur noch so viel bleibt, daß man glaubt, daß es noch über die Spalten hinausgehe, welche man einstweilen in ein Glas richtet. Die Sauce gibt man, wenn sie abgekühlt ist, darüber, und verwahrt sie nach Nro. 942. Sie sind sehr dienlich zum Braten zu geben.

957. Melonenschnitze einzumachen.

Wenn man schon das Beste und Genießbarste aus den Melonen gegessen hat, so nimmt man noch die übrig gebliebenen Stücke, schält sie von außen einen Strohhalm dick ab, macht davon viereckige oder längliche Stücke, einen Daumen breit, und kocht diese ein paar Minuten im Wasser ab, bereitet dann gespaltete Gewürznägel, etwas Zimmet und länglich geschnittene

Limonienschalen, schweift die Melonen in frischem Wasser ab, besteckt sodann jedes Stück mit einigen Stückchen von diesen zubereiteten Nägeln, Zimmet und Limonienschalen, und richtet sich dann nach dem Vorrathe von Melonen. So nimmt man z. B. zu einem Pfund Melonen drei Quart Weinessig, ein Quart Wasser und drei Viertelpfund Zucker; dieses zusammen siedet man auf, schäumt es gut ab, gibt die Melonen darein, läßt es gut damit aufkochen, fäumt es ab, gibt es sodann in eine Schüssel, läßt es vier und zwanzig Stunden stehen, und setzt es dann wieder auf. Wenn die Melonen mild sind, so nimmt man sie heraus, läßt die Sauce so kurz einkochen, wie zu den Quitten nach Nro. 956, und verwahrt sie auf die nämliche Art. Sie sind auch auf die nämliche Art zu gebrauchen bei Braten oder Rindfleisch.

958. Ganze Weichseln oder Fisigonien in Weinessig einzumachen.

Man nimmt gute zeitige Weichseln, so viel man braucht, ein dazu bestimmtes Glas einzufüllen, schneidet davon nur den halben Stiel ab, damit man die Weichseln noch daran fassen kann, richtet die Weichseln lagweise in das Glas ein, als: erst eine Lage Weichseln, und dann gestossenen Zucker darauf gestreut. Das Mehr oder weniger richtet sich nach dem Geschmack. Damit fährt man fort, bis das Glas voll ist; dann schüttet man guten Weinessig darauf, bis er über die Weichseln hinausgeht, bindet es zu, setzt es ein paar Tage in die Sonne, und seiht den Essig davon rein ab, gibt eine Maß Essig, ein Loth gespaltete Gewürznägel, und ein Loth länglich geschnittenen Zimmet in einen Tiegel, und läßt dieses eine Viertelstunde gut aufkochen. Dann läßt man es abkühlen, gibt es über die Weichseln, bindet es mit durchstochenem Papiere zu, und bewahrt es zum ferneren Gebrauch zu Braten oder Wildpret, oder auch zur Labung für Kranke.

959. Eine Gattung Fisigonien oder Weichseln im Kirschengeist oder Weinbranntwein.

Diese werden auf die nämliche Art zubereitet, wie in Nr. 958 gemeldet, und eben so in das Glas eingerichtet; aber die Nelken

und der Zimmet kommen dazwischen. Zuletzt wird das Glas mit Kirschengeist oder Weinbranntwein angefüllt, und gut zugebunden; das Papier darf aber nicht durchgestochen werden. Das Glas muß vierzehn Tage in der Sonne stehen, und nachher aufbewahrt werden.

960. Eine Gattung Weichseln in Honig einzumachen.

Man nimmt Weichseln so viel man will. Will man ein kleines Fäßchen damit voll machen, so wird ein Boden davon ausgeschlagen, dann werden die Stiele ganz von den Weichseln abgezupft, und das Fäßchen ordentlich, und zwar so eingerichtet, daß auf eine Lage Weichseln ein halber Löffel voll fein gestossene Nägeln und Zimmet, von welchen beiden Gewürzgattungen zwei zusammen vier Loth auf ein Fäßchen von vier Maß gerechnet werden können, gestreut werde, und so fährt man fort, bis das Fäßchen voll ist; zuletzt schüttet man guten reinen Honig darein, läßt es gut einziehen, und füllt es ganz voll damit an, bis der Honig darüber geht; dann schlägt man das Fäßchen wieder gut zu, wälzt es sodann recht ab, legt es in einen Keller, wälzt es alle Tage einmal herum, und läßt es unaufgemacht ein paar Monate stehen. Diese Frucht hält sich Jahre lang gut, und wird immer besser.

961. Hagebutten-Oest einzumachen.

Man nimmt gute zeitige Hagebutten, auf welche schon öfter der Reif gefallen ist, und die, wenn man sie abpflückt, ganz weich seyn sollen; sonst muß man sie lieber noch zu Hause liegen lassen. Wenn man sie brauchen will, so gibt man sie zwischen zwei zinnerne Schüsseln auf einen Hafen, worin siedendes Wasser ist, und läßt sie eine Weile stehen, bis sie weich werden; dann drückt man sie mit einem Löffel durch ein Sieb, damit die Kerne und Häutchen zurückbleiben; die meisten Kerne sollte man aber schon gleich anfangs herauslösen. Dieses durchstrichene Mark wiegt man; hat man drei Pfund Mark, so nimmt man ein Pfund Zucker, stößt diesen im Wasser, und läutert ihn rein, gibt sodann das Mark hinein, läßt es eine Viertelstunde auf der Glut gut damit aufkochen, sodann ein wenig abkühlen, füllt es in ein Glas

oder in einen Tiegel, bewahrt es auf wie andere Früchte, und verbraucht es sodann zu den gesäumten Müsern, zu Wildpret oder zu Braten; zu beiden letzteren muß man es aber noch vorher in Wein und Zucker aufkochen.

962. Quitten-Dest, Marmelade oder Latwerge.

Schöne, große zeitige Quitten werden in der Röhre gebraten oder auch ganz in Zuckerwasser gesotten, bis sie weich sind; sodann schlägt man sie durch ein feines Sieb, damit die Steine zurückbleiben, nimmt das durchgeschlagene Mark, wiegt es, nimmt auf den dritten Theil eben so viel Zucker, und bereitet ihn wie den Hagebutten-Dest nach Nr. 961. Er ist auch wie jener zu gesäumten Müsern zu gebrauchen; oder dient, um Torten oder kleine Pasteten damit zu füllen.

963. Preiselbeeren einzumachen.

Man nimmt guten Weinessig, auf eine Maß ein Pfund Zucker und ein Loth gestossenen Zimmet. Dieses läßt man zusammen aufkochen; hernach gießt man es aufkochend über so viele Preiselbeeren, als mit dem Sude bedeckt werden können, läßt es auskühlen, bindet es dann mit einem Papier zu, und macht ferner Gebrauch davon statt eines süßen Salats. Sie halten sich Jahre lang. Will man sie aber in ihrem eigenen Safte aufbewahren, so legt man sie in einen Topf oder Hafen, deckt sie zu, gibt sie, ohne etwas darein zu geben, in eine Röhre oder in einen Backofen, und läßt sie ein wenig aufkochen. Dann läßt man sie auskühlen, und bewahrt sie an einem kühlen Orte gut auf. Will man sie zu Braten essen, so gibt man einige auf einen Teller, streut Zucker und Zimmet darauf, und schickt sie zur Tafel.

964. Gedrückte Persikati oder Quitten-Confect.

Hierzu wird ebenfalls eine Latwerge von Quitten gemacht, wie vorhin gemeldet; diese muß aber sehr stark und fest eingekocht werden, und man muß hierzu die Hälfte des Gewichts an Zucker mehr nehmen, als an Mark ist. Wenn sie nun eingesotten und abgekühlt ist, werden Kugeln, in Größe einer wälschen Nuß, daraus gemacht, und sodann auf Papier, welches mit

feinem Zucker bestreut ist, ganz flach gedrückt, an einem reinen Orte in der Luft getrocknet, täglich mit einem Walgholz etwas dünner ausgewalgt und mit Zucker bestreut, bis sie so dünn wie Oblaten werden; sodann mit Zucker bestreut, und in einer Schachtel zu fernerem Gebrauche aufbewahrt.

965. Gedrückte Birnen.

Recht gute Zwergbergamottbirnen sind zu diesem Gebrauche die besten. Diese werden geschält, der Butzen wird herausgenommen, der Stiel aber bleibt daran. Die Birnen übersiedet man im Wasser mit einem Stück Zucker, bis sie ganz weich sind; sodann nimmt man eine nach der andern heraus, seihet sie ab, setzt sie auf Papier, das man auf eine Platte legt, gibt sie in eine gut abgekühlte Röhre, und läßt sie abtrocknen. Dann drückt man sie zwischen zwei hölzernen Tellern etwas breit nach der Länge, läßt sie alsdann noch mehr abtrocknen, und drückt sie wieder etwas dünner aus. So behandelt man sie drei bis viermal, bis sie ganz flach nur einen Messerrücken dick und gut trocken sind; dann richtet man sie in eine Schachtel ein, gibt immer fein gestossenen Zucker dazwischen, macht die Schachtel voll, und bewahret sie an einem trocknen Orte zum ferneren Gebrauche auf.

966. Pflaumen einzumachen.

Man schält große gute Zwetschgen, nimmt den Kern heraus, und spießt sie an Hölzchen an, trocknet sie auf einem warmen Ofen oder in der Röhre ganz schön ab, drückt sie breit, und richtet sie in eine Schachtel oder in ein Glas mit fein gestossenem Zucker ein.

967. Quittensaft.

Man macht von zehn oder zwölf Stück Quitten, je nachdem sie groß sind, etliche Spalten, läßt aber die Schalen mit den Kernen dabei, schüttet zwei Maß Wasser darein, gibt ein Stück Zimmet, und eine Limonienschale hinein, siedet die Quitten darin ganz weich, seihet sodann den Sud davon ab, drückt sie durch ein Tuch aus, und nimmt diesen Sud und Saft zusammen, läutert ein Pfund Zucker mit ein wenig Wasser rein, gibt den Sud darein, läßt ihn bis zur Hälfte einsieden, und sobann abkühlen,

füllt ihn, indem er noch flüssig ist, in ein Glas (denn er wird wie eine Sulze), und bewahrt ihn gut. Er ist auch sehr gut für die Kranken.

968. Weichselsaft.

Man löset die frischen Weichseln aus, stößt sie, und preßt den Saft davon durch ein Tuch. Auf eine Maß von diesem Sud nimmt man ein Pfund Zucker, stößt diesen in das Wasser und läutert ihn rein, gibt sodann den Saft von den Weichseln darein, fäumt ihn immer gut ab, und läßt ihn einkochen, bis er nicht mehr fäumt, und von dem Boden Perlen aufwirft; man läßt ihn abkühlen, gießt ihn in ein Glas, und bewahrt ihn auf.

969. Weichselsaft mit Essig.

Hierzu werden die Weichseln auf die vorige Art bereitet; dann kommt auf eine Maß Weichseln eine halbe Maß guter Weinessig und Zucker nach Belieben hinein, je nachdem man ihn mehr oder weniger süß haben will. Der Weichselsaft, Zucker und Essig wird zusammen eine Weile aufgekocht, bis er ganz ausgeschäumt hat; dann wird dieser in Bouteillen gefüllt, gut verstopft, und unter das Wasser zum Trinken gemischt, oder zum Kochen gebraucht.

970. Himbeer- oder Maulbeersaft mit Essig.

Diese Beeren werden ebenfalls gestossen, der Saft durch ein Tuch gedrückt, und auf die nämliche Art mit Essig und Zucker, wie jener nach Nr. 969 von Weichseln verfertigt und gebraucht.

971. Maulbeersaft mit Zucker.

Die Maulbeeren werden ebenfalls ausgepreßt, und dann wird eben so viel an Gewicht Zucker, als Saft genommen; der Zucker wird geläutert, und der Saft damit aufgekocht, bis er ganz abgeschäumt hat; dann probirt man ihn auf einem Teller mit ein paar Tropfen. Wenn er sich gleich sulzet, so ist er hinlänglich gesotten, und dann läßt man ihn abkühlen, gibt ihn in ein Glas, verbindet ihn mit gestuptem Papier, und verwahrt ihn gut; er wird in kurzer Zeit sulzen, und hält sich lange.

972. Saft von Schwarz- oder Heidelbeeren.

Man zerdrückt die Beeren, und preßt den Saft durch ein Tuch, nimmt halb so viel Zucker, als der Saft wiegt, läutert den Zucker schön rein, gibt sodann den Saft darein, und läßt ihn gut verschäumen, bis auf die Hälfte einsieden und abkühlen; dann füllt man ihn in ein Glas, und verwahrt ihn gut. Er ist ganz vortrefflich, um Zucker, Eis oder Blanc manger damit zu färben; eben so färbt man auch prächtig Lilla davon.

973. Kleine Gurken einzumachen.

Man schneidet von lauter gleichen kleinen Gurken unten und oben Blüthe und Stiel ab, trocknet sie mit einem Tuche rein ab, und richtet sie in einen steinernen Hafen ein. Auf den Boden werden Wein- oder Weichselblätter, und die Gurken lagweise, und zwar: eine Lage Gurken, eine Lage Fenchelträubchen und etwas spanischer Pfeffer darauf gelegt; dann nimmt man guten Weinessig, siedet ihn mit ganzem Pfeffer auf, und schüttet ihn siedend über die Gurken; dieses befolgt man drei Tage nacheinander, seihet allezeit den Essig ab, siedet ihn wieder auf, und schüttet ihn siedend darein, legt sodann ein Brettchen darauf, auf welches man eine Last legt, und besorgt, daß der Essig immer darüber hergehe. So halten sich die Gurken Jahre lang gut, und man kann immer davon Gebrauch machen.

974. Himbeer- oder Maulbeer-Essig zu machen.

Man thut Himbeeren oder Maulbeeren in ein Glas oder in eine Bouteille, so viel man braucht, füllt das Glas mit gutem Weinessig an, und läßt es eine Weile in der Sonne stehen. Will man es in den Keller stellen, so seiht man den Essig davon ab, siedet ihn einmal auf, läßt ihn abkühlen, und gibt ihn wieder darauf; so hält er sich dann gut.

975. Bertram-Essig zu machen.

Dazu werden von Bertram eine Hand voll Blätter abgezupft, in eine Maßbouteille gethan, und damit wie nach Nr. 974 verfahren.

976. Guten Kräuter-Essig zu machen.

Man nimmt hierzu drei Maß Essig, eine Hand voll Kerbelkraut, eben so viel Selleriekraut, auch so viel Petersilienkraut, eine Hand voll Bertram, eben so viel Pimpernell, und einen Stängel spanischen Pfeffer. Dieß alles wird zusammen zerstossen, und in Essig gethan; auch werden zwölf weiße Zwiebeln und sechs Stück Knoblauch gestossen, der Saft ausgepreßt, und ebenfalls in den Essig gegeben; dann muß er vierzehn Tage in der Sonne stehen und gut destilliren; auch kommen von etlichen Gartennelken die Blätter darunter. Sodann wird der Essig von diesen Kräutern abgeseiht, einmal aufgekocht, hernach abgekühlt, und in die Bouteille gefüllt, und zu Salat oder kaltem Braten verwendet.

p) Warme und kalte Getränke.

977. Punsch zu machen.

Man nimmt von gutem Holländer-Thee oder Theebou auf eine Maß Wasser ein halbes Loth, läßt ihn sieden, und deckt das Geschirr gut zu; wenn man will, kann man auch ein Stück Vanille damit aufsieden lassen; sodann reibt man ein Viertelpfund Zucker auf sechs Limonien ab, drückt den Saft auf den Zucker, seiht ihn sammt dem Thee durch ein Tuch, gibt ein Weinglas voll, oder nach Belieben, guten Arrak darein, und trinkt den Punsch warm.

978. Weinbrule zu machen.

Man nimmt eine Maß guten österreicher oder anderen Wein, gießt ihn in einen Theekessel, und gibt, nach eigenem Geschmack, ein gutes Stück Zucker, von einer ganzen Limonie die Schalen und den Saft, dann etliche Stücke ganzen Zimmet darein, und läßt es zusammen, gut zugedeckt, aufsieden. Beim Trinken schüttet man es auf Kaffeeschalen, und fährt mit einem brennenden Papier darunter, damit der Geist ausbrenne.

979. Eine kalte Schale von Wein.

Man nimmt guten Zwieback oder altgebackenes Hausbrod, schneidet es recht klein gewürfelt auf, gibt es in eine Schüssel oder in einen Suppentopf, gibt von einer Citrone fein geschnittene

Schalen dazu, auch ein halbes Pfund große und kleine Weinbeeren, etwas gestossene Nelken, Zimmet, und nach Belieben, Zucker oder Säure des Weins. Hernach schüttet man eine Maß (oder mehr) weißen oder rothen Wein darauf, läßt es eine Weile stehen, und gibt es zur Tafel.

980. Eine kalte Schale von Bier.

Man schneidet altgebackenes Hausbrod klein gewürfelt auf, ein wenig Zimmet, fein geschnittene Citronenschalen, ein wenig gestossene Cardemome, Zucker nach Belieben, auch ein Pfund große und kleine Weinbeeren oder Rosinen, gibt es in eine tiefe Schüssel, und zwei Maß braunes Bier darein, läßt es eine Weile stehen, und gibt es zum Abendessen zur Tafel.

981. Molken zuzubereiten.

Man gibt zwei Maß süße Milch, wie sie von der Kuh kommt, in einer reinen Pfanne zum Feuer. Wenn sie anfängt zu kochen, gibt man fünf bis sechs Eßlöffel voll guten Weinessig darein, oder statt dessen den Saft einer Citrone, so wird die Milch schnell zusammenlaufen, läßt es noch einmal aufkochen, seiht es durch eine reine Serviette ab, und läßt es auskühlen. Wenn es zu sauer ist, kann man nach Belieben gestossenen Zucker dazu geben.

982. Eine Limonade zu machen.

Man nimmt auf eine Maß frisches Wasser zwei Citronen und vier Loth Zucker, von einer Citrone wird die Schale auf dem Zucker abgerieben; von beiden wird der Saft ausgedrückt, und die Kerne davon geseiht. Wenn sich der Zucker mit dem Safte gänzlich aufgelöst hat, so gibt man die Maß Wasser dazu, und seiht es noch einmal durch ein Tuch. Soll die Limonade nur kühlend seyn, so darf der Zucker gar nicht auf der Citrone abgerieben werden; doch dieses steht nach Belieben.

983. Eine Mandelmilch zu machen.

Man nimmt vier Loth süße Mandeln, schwellt sie und schält sie ab, stößt sie recht fein im Mörser, und spritzt etliche Tropfen frisches Wasser darauf, daß sie nicht ölig werden. Wenn sie recht fein sind, gießt man eine Maß frisches Wasser darauf, und seiht

es nach öfterem Abbrühren durch ein Tuch. Man kann auch nach Belieben ein wenig Zucker darunter geben.

984. Gerstenschleim zum Getränke.

Man nimmt ein Viertelpfund gerollte Gerste, gibt eine Maß frisches Wasser darauf, auch ein Stückchen Butter und ein paar Petersilienwurzeln, und läßt dieses gut aufkochen. Ist das Wasser eingekocht, so füllt man Fleischsuppe darauf, läßt es noch einmal aufkochen, und schlägt es durch ein Sieb. Den Schleim kann man dicker oder dünner machen, je nachdem es beliebt; auch kann man Citronensaft dazu geben, und noch einmal damit aufkochen lassen.

985. Reisschleim.

Man nimmt ein Viertelpfund Reis, wäscht und brüht ihn, gibt Fleischsuppe darauf, ein wenig Muskatenblüthe, läßt den Reis recht gut verkochen, und gießt immer wieder Suppe nach. Dann wird der Schleim durch ein Sieb geschlagen, und nach Belieben mit ein paar Eierdottern abgegossen.

986. Haberschleim.

Man nimmt ein Viertelpfund Haberreis oder gerollten Haber, klaubt und wäscht ihn rein, setzt ihn mit einer Maß Fleischsuppe zu, und läßt den Haber ganz aufgehen. Dann schüttet man noch nach und nach eine Maß Fleischsuppe hinzu, und seiht den Schleim rein ab. Dieses kann man mit oder ohne Citronen trinken.

987. Ein Consumé zur Anfeuchtung.

Man nimmt eine rein geputzte alte Henne, eine Kalbslunge und vier Kalbsfüße. Die Henne und die Kalbsfüße hackt man mit den Beinen recht fein zusammen, die Lunge schneidet man klein, gibt alles zusammen in eine zinnerne Flasche, auch etliche Stücke Krebse, denen die Galle ausgestochen ist, und etliche Schnecken, die man roh aus den Häusern zieht, dazu ein paar Stück gelbe Rüben, ein paar Petersilienwurzeln, und endlich eine Hand voll Kerbelkraut. Wenn dieses alles zusammen in der Flasche ist, so richtet man oben einen sehr gut passenden Stopsel darauf,

schraubt die Flasche zu, und gibt sie in einen großen Topf voll siedenden Wassers. (Man muß aber wohl Acht geben, daß kein Wasser hineinkomme.) Dieses Wasser muß sechs Stunden lang anhaltend sieden; dann nimmt man die Flasche aus dem Wasser, preßt alles darin Befindliche durch ein Tuch recht gut aus, stellt es an einen kühlen Ort, und nimmt des Tages zwei- oder dreimal ein Stückchen davon, in einer Schale Fleischsuppe aufgelöst, zur Anfeuchtung. Man kann auch eine Hand voll gerollte Gerste dazu geben.

988. Kaiserthee zu machen, den man bei starkem Husten zu trinken pflegt.

Man kocht eine Schale guten Eibischthee, wie gewöhnlich, nimmt in eine Kaffeetasse einen Eßlöffel voll fein gestossenen Zucker (Kandiszucker), gibt von einem Ei den Dotter dazu, und zwei Kaffeelöffel voll frisch gepreßten Mandelöls, wenn man es haben kann, und rührt dieses zusammen mit einem Löffel so lange, bis es ganz schäumig und dick wird. Dann gibt man den abgeseihten kochenden Eibischthee darein, rührt ihn etlichemal um, und trinkt ihn warm.

989. Ein Consumé oder Gelée von Brustkräutern, welche man bei einem starken Husten oder Catarrh trinkt.

Man nimmt Eibischwurzeln, Kerbel-, Lungen- und Leberkraut, die Herzeln von blauem Kohl, von jedem eine Hand voll, auch eine Hand voll Gerstengrütze, einen gehackten Kälberfuß mit den an der Keule befindlichen Knochen, zwei klein gehackte Schafsfüße mit einer Messerspitze voll Muskatenblüthe, setzt alles zusammen in einem reinen Topfe mit einer Maß Wasser zum Feuer, klebt aber den Topf recht fest zu, und läßt es zusammen drei Stunden gut kochen. Dann treibt man es durch ein Haarsieb, läßt es in einem Keller gut verwahrt stehen, und gibt dem Kranken öfter ein Stückchen davon in einer Kaffeeschale, in Fleischsuppe aufgelöst, zu trinken.

990. Ein warmes Getränk für den Husten, genannt Hoppelpopel.

Man nehme vier Loth fein gestossenen Zucker in einen Topf oder Hafen, gebe dazu vier Eierdotter, und rühre es so lange ab, bis es anfängt, dicklich zu werden. Dann gibt man vier oder fünf Eßlöffel voll guten Rum oder Arrak dazu, und gibt dann unter beständigem Quirlen ein Seidel oder etwas mehr als ein Quartel siedendes Wasser dazu, rührt es noch so lange, bis es anfängt, zu schäumen, und gibt es in Gläsern warm zu trinken, vor dem Schlafengehen.

q) Erfrischungen.

991. Einen schönen melirten Milchschnee zu machen.

Man nimmt zwei Maß recht guten, dicken, süßen Rahm, stellt ihn auf ein Eis oder in einen frischen Keller, gibt ihn dann in einen Topf oder Hafen, und quirlt ihn so lange, bis er einen recht dicken Schaum macht. Diesen nimmt man mit einem Schaumlöffel herab, gibt ihn auf ein Sieb, und quirlt noch beides fort, bis der Rahm zu lauter Schaum wird. Indessen löst man zwei Loth feine Hausenblasen in einem halben Quart Wasser auf, und läßt sie, wenn sie rein geseiht ist, noch kürzer einkochen; dann nimmt man ein Viertelpfund fein gestossenen Zucker mit Vanille, mischt die Hausenblase sammt dem Zucker geschwind unter den Schnee, und theilt ihn in zwei Theile ab. Unter die eine Hälfte mischt man so viel frisch ausgedrückten Moll- oder Himbeersaft, daß er schön roth wird, und läßt beide Schäume, den rothen und den weißen, jeden besonders, auf Eis oder im Keller stehen, bis sie halb zu sulzen anfangen. Dann mischt man sie beide unter einander, daß man sie beide gut unterscheiden kann, gibt sie dann in eine Gefrierbüchse oder sonst in ein beliebiges Model, und läßt es gut stehen; dann stößt man das Model geschwind in warmes Wasser, stürzt es heraus, und gibt es zur Tafel.

992. Einen Punschschaum zu machen.

Man nimmt ein halbes Loth guten russischen Thee, und gießt ein Seidel siedendes Wasser darauf; wenn es eine Weile gestanden, seiht man den Thee ab, gibt neun Loth Zucker, welcher auf zwei Citronen und zwei Pomeranzen abgerieben ist, und von beiden auch den Saft ohne Kern dazu, löst indessen ein Loth Hausenblase in einer Kaffeeschale voll Wasser auf, und gibt es durchgeschlagen dazu, nebst einer Kaffeeschale Rum oder Arrak, mischt dieses gut unter einander, und stellt es in einen reinen Topf auf Eis, bis es anfängt, unter österem Aufrühren dick zu werden. Indessen muß aber schon von einer halben Maß guten Obers oder von Schmetten ein dicker Schaum gesprudelt seyn; dieses rührt man unter den noch nicht ganz gesulzten Thee, gibt alles zusammen in eine Sulzform, stellt ihn noch einmal auf das Eis, bis er ganz gesulzt ist, stürzt ihn dann auf die Schüssel, und gibt ihn schnell zur Tafel.

993. Ein Flomasch zu machen.

Man nimmt eine halbe Maß sehr guten süßen Schmetten, gibt acht Loth Zucker und etwas fein gestossene Vanille dazu, quirlt es so lange, bis man von der Hälfte desselben einen ganz dicken Schaum bekommt, schöpft diesen ab, und gibt ihn auf ein Sieb. Zur übrigen Hälfte Schmetten gibt man acht Eierdotter, 1½ Loth fein aufgelöste Hausenblase, stellt es auf eine Glut, und quirlt es so lange, bis es anfängt dick zu werden; dann wird es durch ein Sieb gegossen, und auf Eis gestellt. Sobald es anfängt zu sulzen, rührt man den Schmettenschaum darunter, theilt es in zwei Theile ab, färbt einen Theil roth mit Alkermessaft, und läßt den andern Theil weiß, dann gibt man es reihenweise in eine Sulzform; einmal das rothe und dann das weiße, wieder roth und wieder weiß, bis die Form voll ist. So stellt man es wieder auf Eis, bis es steif wird; dann stürzt man es heraus auf die Schüssel, und gibt es, mit klein gehackten Pistazien bestreut, zur Tafel.

994. Eine blaue Veilchen-Sulze.

Es werden so viel als eine Maß gepflückte blaue Veilchenblätter in eine Gefrierbüchse gegeben, noch ein Viertelpfund ge-

stossener Zucker darauf gethan; dann wird von acht Citronen der Saft darauf gedrückt, alles dieses gut untereinander gemengt, und über eine Nacht in der Büchse an einen kühlen Ort gestellt, dann werden die Blätter sammt dem Saft durch ein reines Tuch gedrückt, in eine Porzellain-Schale gegeben, und indessen wird noch ein Viertelpfund Zucker mit einem Seidel Wasser rein geläutert und zwei Loth Hausenblase rein aufgelöst mit einem halben Seidel Wasser, alles dieses zu dem Saft gemischt, und wenn diese Masse dann nicht drei Seidel ausmacht, so kann auch etwas frisches Wasser dazu kommen; übrigens wird das Ganze in eine Sulzform oder in kleine Becher gegossen, auf klein zerstossenes Eis gestellt, bis es sulzt. Ueberhaupt sollen diese Saftsulzen wegen der schönen Farbe nie aufgekocht werden.

995. Ein besonders gutes Gefrornes von schwarzem Kaffee.

Man macht einen recht starken schwarzen Kaffee, so viel man braucht, mit Hausenblasen klarisirt, seiht ihn rein ab, und gibt Zucker darein, daß er wohl süß genug ist; auch ein Stückchen Vanille kann man mitkochen. Dann gibt man diesen Kaffee in die Gefrierbüchse, und verfährt damit wie nach Nro. 934. Es ist ein einfaches, aber doch sehr köstliches Gefrornes.

996. Sillebub oder ein kühlendes Getränk im Sommer.

Man nimmt auf eine Maß guten, dicken, süßen Rahm eine Bouteille Rheinwein, gibt so viel gestossenen Zucker, mit dem auch eine Citrone abgerieben ist, darein, bis man glaubt, daß alles süß genug ist, und stellt es eine Weile auf Eis; dann fängt man an zu quirlen, bis man einen dichten Schaum davon bekommt; diesen nimmt man immer mit einem Schaumlöffel heraus, füllt ihn in Gläser, und gibt ihn zum Trinken.

997. Eine gute Maibutter zum sächsischen Butterbrod zu bereiten.

Man nimmt eine Maß guten süßen Rahm, oder wie man es in Sachsen nennt, Sahne, gibt dazu eine Maß gute Kuhmilch, läßt dieses zusammen in einem temperirten Zimmer stehen,

daß es am dritten Tage gut gestanden ist; dann schüttet man es in ein reines Tuch, hängt es auf, und läßt es einige Stunden hängen, bis das Wasser oder der Schotten rein abläuft; dann nimmt man es aus dem Tuche, mischt eben so viel frisch gebutterte Maibutter darunter, und macht nach Belieben Gebrauch davon.

r) Von Compoten.

998. Compot von Aepfeln.

Man schält gleiche Maschanzker- oder Borstorferäpfel, sticht den Stängel und die Butzen, auch, so viel als möglich, die Kerne heraus, läßt aber die Aepfel, wenn sie klein sind, ganz, kocht sie in halb Wein und halb Wasser mit einem Stück Zucker, einem Stück Zimmet und einer ganzen Limonienschale so lange auf, bis sie ganz weich sind; dann richtet man sie auf eine Schüssel an, gibt in die Oeffnung, woraus die Butzen genommen sind, in Größe einer Haselnuß, von eingesottenen Johannisbeeren oder Weichseln hinein, seiht die Sauce, worin sie gekocht werden, durch ein Sieb, läutert noch ein Stück Zucker rein, gibt die Sauce dazu, und läßt es ganz kurz damit einkochen, gibt es an die Aepfel, die Sauce darf nur bis halb an die Aepfel gehen, läßt es sodann abkühlen, und gibt es zur Tafel.

999. Ein gestürztes Compot von Aepfeln.

Man schält schöne Borstorfer- oder Maschanzkeräpfel, so viel man braucht, schneidet sie zu kleinen Spalten oder Schnitzen auf, gibt Zucker und Wein dazu, und läßt sie ganz weich kochen. Der Wein muß aber ganz eingekocht seyn. Hernach gibt man es in eine kleinere Casserolle, welche damit ganz voll gefüllt wird. Darin läßt man es abkühlen. Beim Anrichten stürzt man es auf die Schüssel, gibt aber Acht, daß es die ganze Form behalte, übergießt es mit flüssigem Karmelzucker, und gibt es sogleich zur Tafel.

1000. Ein Birnencompot mit Karmelzucker.

Man dünstet gute Birnen mit Wein und Zucker. Wenn sie ganz weich sind, gibt man sie auf die Schüssel, und richtet sie

schön hoch auf; die Sauce läßt man kurz einkochen, gibt sie zuletzt darüber, und streut fein geschnittene Citronenschalen darauf. Ehe man sie zur Tafel gibt, überspinnt man sie ganz mit Karmelzucker.

1001. Compot von Birnen.

Man schält gute Birnen, Bergamotten sind die besten, sticht den Butzen aus, läßt aber den Stängel daran, und kocht die Birnen in halb Wasser und halb Wein mit einem Stück Zucker weich, nimmt sie sodann heraus auf eine Schüssel, läutert ein Stück Zucker, je nachdem man die Sauce süß haben will, läßt aber diesen Zucker so stark einsieden, bis er ganz goldgelb wird; dann gibt man die Sauce von den Birnen hinein, und läßt sie noch ein wenig einkochen, gießt sie über die angerichteten Birnen, streut fein geschnittene Limonienschalen darüber, und gibt sie, abgekühlt, zur Tafel.

1002. Compot von Quitten.

Man schält schöne, zeitige Quitten, und schneidet sie halb von einander, schneidet das Kernige und Steinige heraus, kocht sie in Wein und ein wenig Wasser mit einem Stück Zucker ganz weich, richtet sie in eine Schüssel, läutert dann ein Stück Zucker nach Belieben, gießt die abgeseihte Sauce von Quitten darauf, und läßt sie noch etwas kürzer einkochen. Will man die Sauce roth haben, so darf man nur ein wenig Weichsel- oder Alkermessaft darein geben, sie damit aufkochen lassen, und über die Quitten geben; sind sie nun abgekühlt, so gibt man sie, mit etwas fein geschnittenen Pistazien, zur Tafel.

1003. Compot von frischen Zwetschgen.

Man schält schöne, große, zeitige Zwetschgen, schneidet sie auf, nimmt die Kerne heraus, und gibt statt deren abgezogene Mandelkerne hinein, kocht die Zwetschgen in halb Wein und halb Wasser 'mit einem Stück Zucker und Zimmet so lange, bis sie weich sind; dann richtet man sie auf die Schale, kocht die Sauce noch mit einem Stück Zucker und mit den Schalen von Zwetschgen so lange, bis sie recht schön roth ist. Hierauf seihet man

die Sauce von den Schalen ab, und gießt sie über die Zwetschgen, welche sodann kalt zur Tafel gegeben werden.

1004. Schwarzen Hollunder zu kochen.

Nachdem schöner, zeitiger Hollunder abgebeert ist, wässert man die Beeren, gibt sie mit etwas wenig Wasser in einen Tiegel, setzt sie auf eine Glut, läßt sie sodann zwei gute Stunden kochen, und gibt, nach Belieben, ein gutes Stück Zucker hinein; dann nimmt man auf eine Maß Hollunder um einen Kreuzer geriebene Semmelbröseln, röstet diese lichtgelb mit einem Stückchen Butter, und läßt sodann diese wieder eine Stunde mit dem Hollunder verkochen. Vor dem Anrichten wird der Hollunder durch ein Sieb oder Seihetuch geschlagen, sonach noch etwas kürzer eingekocht, und endlich, warm oder kalt, wie es beliebt, zur Tafel gegeben. Man kann auch, wenn es beliebt, einige gute, zeitige Zwetschgen zerschlagen, und mit dem Hollunder verkochen lassen.

1005. Ein geziertes Compot von Aepfeln.

Man nimmt gute geschälte Aepfel, so viel man deren braucht, schneidet sie in kleine Spalten, und dünstet sie mit ein wenig Wein und Zucker weich, läßt die Sauce damit kurz einkochen, richtet sie auf einen Teller oder auf eine Schüssel, gleich einem Berge, ganz hoch auf, überstreut sie mit Zucker und brennt sie mit einer glühenden Schaufel rings herum auf. Hernach nimmt man eingesottene Früchte, als: Johannisbeeren in Träubchen, und eingesottene Stachelbeeren, besteckt mit denselben diesen Berg ganz zierlich rings herum, und gibt es zur Tafel.

1006. Ein Compot von Hagebutten und Weinbeeren.

Man kocht ausgelöste Hagebutten und eben so viel Weinbeeren mit halb Wein, halb Wasser, und ein Stück Zucker damit. Sind sie weich, so gibt man sie, mit feinen länglich geschnittenen Citronenschalen und Pistazien bestreut, auf die Schüssel, und so zur Tafel.

1007. Eine Latwerge oder Sulze von Hollunder einzusieden.

Man stößt gute, zeitige Hollunderbeeren, preßt sie durch eine Presse so gut aus, als es möglich ist, und kocht diesen Saft in einer irdenen Raine oder in einer eisernen Pfanne zu einer Sulze ein. Zwölf Maß Saft können ungefähr bis auf eine einzige Maß Sulze eingesotten werden. Zucker einzusieden steht in eines Jeden eigenem Belieben; man kann ihn aber auch weglassen, denn die Sulze ist ohne Zucker gesünder und besser, und läßt sich zum ferneren Gebrauche lange aufbewahren.

1008. Krebsmilch.

Man übersiedet zwanzig schöne Krebse nur eine Minute im Wasser, nimmt sodann die Scheeren, die Schweife und Schalen vom Rücken, nachdem die Galle schon herausgenommen ist, stößt dieses mit einem Stück Butter, in der Größe einer Nuß, zusammen im Mörser recht klein, schlägt acht ganze Eier darein, und stößt sie ebenfalls recht gut damit ab. Dann schüttet man eine Maß süßen Rahm, lauwarm, darauf, seihet alles zusammen durch ein Tuch, preßt es gut aus, gibt Zucker nach Belieben, und ein wenig gestossenen Zimmet darein, gibt es auf eine Schüssel, und läßt es auf siedendem Wasser zusammengehen; dann gibt man es warm zur Tafel, und belegt es noch mit etlichen Krebsschweifeln.

s) Einige Mehlspeisen nach jüdischer Art.

1009. Einen Blätterteig zu Pasteten oder Krapfeln.

Man nimmt ein Pfund schönes Mehl auf ein Brett, ein Viertelpfund reines Abschöpf- oder ausgelassenes Rindsfett, bröselt dieses unter das Mehl, nimmt dann vier Eierdotter, ein wenig Salz, und so viel frisches Wasser oder weißen Wein, daß man von dem Mehl einen Teig in der Festigkeit eines weichen Brodteiges machen kann, und arbeitet diesen unter der Hand gut ab, bis er recht fein wird; dann läßt man ihn ein wenig ruhen. Nachher walzet man diesen Teig zu vier dünnen Flecken aus, de-

ren jeder gleich groß wird; nimmt noch ein halbes Pfund von dem genannten Fett, läßt dieses zergehen, bis es sich mit einem Pinsel oder mit einer Feder ausstreichen läßt, überstreicht dann jeden der ausgewalzten Teigflecken mit demselben, legt sie alle vier auf einander, schlägt sie dann im Ganzen noch einmal zusammen, und läßt diesen Teig eine Stunde lang an einem kühlen Orte rasten. Dann nimmt man ihn wieder auf das Brett, walzet ihn aus, schlägt ihn noch zweimal dreifach zusammen, und macht daraus hohle, ausgefütterte Pasteten, nach Nr. 557, oder Farce-Pasteten, oder kleine Hachis-Pasteten, nach Nr. 570, oder gibt ein Eingemachtes nach Belieben darein.

1010. Eine gestürzte Reisspeise nach derlei Art.

Man nimmt eine fette Henne oder eine Ente, und kocht diese, wenn sie rein geputzt ist, in einem mittelmäßigen Topfe oder Hafen mit gehörigem Salze, mit Petersilienwurzeln, Sellerie und Porri gehörig weich. Dann nimmt man sie aus der Suppe, zertheilt sie in fünf Stücke, nimmt die größten Beine davon weg, seihet die Suppe rein ab, nimmt ein halbes Pfund rein geklaubten und gewaschenen Reis, gibt so viel von dieser Suppe darein, daß er sich anschwellt, oder daß er ganz aufgeht, aber nicht weich wird. Wenn der Reis dann ganz dick eingekocht ist, so schlägt man ein paar Eier darein, da er noch warm ist; gibt ein wenig Muskatenblüthe darein, und nimmt dann eine dazu passende Casserolle, schmiert sie mit Rindsfett aus, gibt drei Theile von dem Reis darein, bedeckt damit den Boden und die Seiten der Casserolle, gibt dann in die Mitte des Reises die zertheilte Henne oder Ente, und den noch übrigen Vierteltheil Reis darüber. Dann stellt man die Casserolle in eine Röhre oder in einen Backofen, läßt es eine halbe Stunde gut backen, löset es nachher mit einem Messer ringsum von der Seite, und stürzt es auf eine Schüssel. Wenn es zu trocken ist, dann gibt man noch ein wenig Fleischsuppe darüber, bestreut es mit gehackter Petersilie, und gibt es zur Tafel.

1011. Ein Mandelkoch nach derlei Art.

Man nimmt ein Viertelpfund Zucker in eine kleine, messingene oder kupferne Pfanne, gibt ein paar Eßlöffel voll frisches

Wasser darauf, läßt den Zucker dann aufsieden, bis er ganz dicklich ist, und sich, sobald man den Löffel eintaucht und herauszieht, zu spinnen oder einen Faden zu ziehen anfängt; gibt dann den Zucker in eine tiefe Schüssel, ein Viertelpfund abgezogene oder klein gestossene Mandeln dazu, und schlägt sechs Eierdotter und drei ganze Eier, eines nach dem andern, darein, jedes gut verrührt. Nachdem es eine halbe Stunde gut gerührt worden, gibt man von einer Citrone die Schalen, oder zwei Loth klein geschnittenen Citronat darein; gibt es in einen Reif oder Model, läßt es langsam backen, und gibt es dann, von oben mit Zucker bestreut, zur Tafel.

1012. Ein Chocoladekoch nach derlei Art.

Man nimmt ein Viertelpfund Zucker, läutert diesen mit ein paar Löffel voll Wasser in einer kleinen messingenen oder kupfernen Pfanne, nach vorher gemeldeter Art zum Mandelkoch, gibt ihn, wenn er dick gesotten ist, in eine Schüssel, gibt dann sechs Täfelchen Chocolade dazu, rührt ihn mit dem Zucker gut ab, schlägt acht Eierdotter, einen nach dem andern, gut verrührt, dazu; von drei Eiern schlägt man das Weiße zu Schnee, gibt es darunter, so wie auch ein wenig gestossenen Zimmet oder Vanille, gibt es in eine Reifschüssel oder in ein Model, läßt es in einer nicht gar zu heißen Röhre langsam backen, und schickt es, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

1013. Ein aufgelaufenes Apfelkoch nach derlei Art.

Man nimmt sechs Loth Zucker, stößt ihn fein, gibt ihn in einen Topf, schlägt sechs Eierdotter darein, und rührt es zusammen, bis es ganz dicklich wird. Dann nimmt man sechs gute Borstorfer- oder Maschanzker-Aepfel, schält und reibt sie auf dem Reibeisen, und gibt sie sogleich unter den gerührten Zucker. Von vier Eierweiß schlägt man einen Schnee, rührt ihn auch darunter, eine kleine Hand voll Semmelbröseln, den Geruch nach Belieben von Zimmet oder Citronenschalen; gibt es in einen Reif oder in ein Model, backt es langsam, und gibt es, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

1014. Ein Weichselkoch nach derlei Art.

Man kocht ein Viertelpfund getrocknete Weichseln im Wasser ab, und läßt sie bis auf ein wenig Sauce einkochen und abkühlen; dann seihet man die noch daran sich befindliche Sauce ab, reibt von ein paar Mundsemmeln die Rinde ab, schneidet sie in vier Theile, und weicht sie in die Weichselsauce ein. Dann rührt man ein Viertelpfund Zucker mit sechs Eierdottern ab, bis sie ganz dicklich werden, drückt die eingeweichte Semmel aus, rührt sie auch darunter, löset von den Weichseln die Kerne aus, hackt sie ganz klein, und rührt sie auch darunter; macht von vier Eierweiß einen Schnee, und rührt ihn nebst einem halben Loth gestossenen Zimmet auch darein, gibt es sodann in eine Reisschüssel, backt es ganz langsam, wie die vorigen, und gibt es sammt der Schüssel, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

1015. Ein Koch oder Auflauf von Brod.

Man nimmt gutes Hausbrod, reibt davon feine Bröseln, und trocknet sie im Ofen, bis sie ganz räsch werden und sich fein stossen lassen; von diesen Bröseln nimmt man acht Loth, und eben so viel fein gestossenen Zucker, gibt es in einen Hafen oder Topf, und rührt es mit acht Eierdottern eine halbe Stunde ab; dann nimmt man von sechs Eiern das Weiße, macht davon einen steifen Schnee, und rührt ihn auch darunter; dann kommt von einer Citrone die fein geschnittene Schale, ein wenig Zimmet, etwas gestossene Nelken, und das gehörige Salz hinein. Ferner schmiert man eine Reisschüssel mit Fett oder Butter aus, bestreut sie mit Semmelbröseln, gibt das Gerührte hinein, backt es ganz langsam in der Röhre, und wenn es ausgebacken ist, gibt man es auf die Schüssel, gießt ein Seidel rothen Wein, mit Zucker aufgekocht, darüber, und gibt es, wenn der Wein eingekocht ist, zur Tafel.

1016. Eine Kaisergerste ohne Milch mit Chaudeau.

Man nimmt vier Loth Mandeln, schält und stößt sie recht fein, gibt dann ein Quartel Wasser darauf, bereitet davon eine Mandelmilch, drückt sie durch ein reines Tuch gut aus; gibt es in einen Topf, schlägt vier ganze Eier und drei Dotter darein,

ein klein wenig Salz, ein Stückchen Zucker auf Citronen abgerieben, quirlt alles zusammen gut ab, stellt es dann, wie die sonst gewöhnliche Kaisergerste (Nr. 24), in siedendes Wasser, und deckt es gehörig zu. Wenn es gut zusammengegangen ist, so sticht man einen Eßlöffel voll große Nocken auf eine Schüssel heraus, macht von sechs Eierdottern, einem Quartel Wein und dazu gehörigem Zucker einen dicken Chaudeau, quirlt dieses zusammen bei einer Glut beständig, bis es dick und schäumig ist; gibt es über die Kaisergerste und dann gleich zur Tafel. Dieß ist eine gute und leichte Speise, von der man auch für Kranke Gebrauch machen kann. Noch ist zu bemerken, daß Kranke von den vorher angezeigten vier Gattungen geschäumten Müsern oder Auflaufen Nr. 731, 732, 733, 734 Gebrauch machen dürfen.

1017. Ein Faumkoch von Himbeer-Marmelade in Dunst.

Zwölf Loth Himbeer-Marmelade werden mit sechs Loth fein gestossenen Zucker sehr gut abgetrieben, dann wird von zwölf Eiern das Weiße zu einem steifen Schnee geschlagen, und nach und nach auch darunter gerührt, bis die Masse ganz steif wird. Nachdem wird eine Blechform mit Butter bestrichen, mit gestossenem Zucker bestreut, und in siedendes Wasser mit der Vorsicht gestellt, daß kein Wasser beim Sieden hinein dringen kann, zugedeckt, und nach einer Viertelstunde ausgestürzt, dann mit siedendem rothen Wein und Zucker zur Tafel gegeben.

1018. Eine Gansleber nach jüdischer Art.

Da die Juden nicht jede Leber roh verkochen, sondern dieselbe zuvor auf Kohlenfeuer überbraten, so nimmt man die Gansleber, gibt sie auf einen eisernen Deckel, und stellt sie auf Kohlen. Wenn dieselbe auf einer Seite angezogen ist, so kehrt man sie um. Ist sie auf beiden Seiten überbraten, so schneidet man ganz dünne Schnitzel nach der Quere davon, kehrt diese in feinen Semmelbröseln um, legt sie auf eine flache Schüssel, oder auf einen Teller, gibt ein wenig Salz und Citronensaft darauf, auch, wenn man es hat, in der Suppe abgekocht, klein gehackte Trüffeln, läßt es in einer Röhre gut aufkochen, und gibt es zur Tafel.

i) Sehr einfache Mehlspeisen, wie sie meistens nach böhmischer Art und von Erdäpfeln gemacht werden.

1019. Erdäpfel-Knödel.

Man nimmt zehn oder zwölf große Erdäpfel, kocht sie weich, seihet das Wasser ab und schält sie sogleich, da sie noch warm sind, ab, gibt sie in eine Schüssel, zerdrückt sie mit einem Löffel, gibt ein Pfund Quark oder Topfer, welcher gut ausgedrückt ist, dazu, schlägt zwei Eier darein, nimmt ein paar Hände voll kleine Semmelbröckeln oder Bröseln, röstet sie in Schmalz oder Butter, und gibt sie dazu. Dieses alles mischt man recht gut untereinander ab, und formirt lauter runde Knödel nach beliebiger Größe daraus, nimmt eine Bratraine oder Pfanne, so groß man sie braucht, gibt ein Viertelpfund Butter darein, läßt sie zergehen, legt die Knödel ganz geräumig hinein, und backt sie im Rohr, wie andere gewöhnliche Rohrnudeln, daß sie am Boden schöne Raumeln bekommen, gibt sie aus der Raine auf eine Schüssel, und sogleich zu Tisch.

1020. Eine andere Gattung Erdäpfelknödel oder Flatschen.

Man nimmt sechs oder acht gute große Erdäpfel, schält diese roh ab, und reibt sie auf einem Reibeisen auf, gibt frisches Wasser darauf, und seiht es durch ein feines Sieb. Das durchgeseihte Wasser läßt man stehen. Es wird sich ein sehr weißes Mehl zu Boden setzen. Davon seiht man das Wasser ab, und wässert es noch ein paarmal; dann wird es abgetrocknet und so davon Gebrauch gemacht, wie ich weiter unten melden werde. Die zurückgebliebenen Fasen in dem Siebe aber drückt man gut aus, damit kein Wasser darin bleibt, gibt es in eine Schüssel, gibt auch soviel Topfer dazu, als Erdäpfel sind; schlägt drei oder vier Eier darein, nimmt ein paar Hände voll kleingeschnittene Semmelbröckel, nachdem sie vorher mit ein wenig süßem Rahm angefeuchtet worden sind; rührt alles untereinander, und schmiert eine Bratpfanne oder Raine (welche aber ganz flach seyn sollte) recht dick mit Butter aus, gibt die zusammen gerührte Masse hinein,

streicht es ganz flach auseinander, gibt von oben noch ein wenig zerlassene Butter darauf, und backt sie in der Röhre. Dann nimmt man sie stückweise heraus, legt sie auf eine Schüssel, und gibt sie sogleich zu Tisch.

1021. Stärkknödel von oben gemeldetem Erdäpfelmehl.

Man nimmt das oben gemeldete Erdäpfelmehl, welches man von den abgeseihten Erdäpfeln bekommen hat. Nachdem es gut abgetrocknet ist, zerdrückt man es recht fein, mischt eben so viel Weizenmehl darunter, und setzt dann eine Pfanne mit süßer Milch auf. Wenn das Mehl eine Maß beträgt, so kann die Milch sechs Seidel seyn. Diese läßt man kochen, salzt sie, und rührt dann das zusammengemischte Mehl darein, rührt es gut ab, und läßt diesen Teig auf einer Glut noch gut abtrocknen, bis er sich von der Pfanne abschält. Dann nimmt man eine Bratraine, gibt ein wenig Schmalz oder Butter darein, und macht mit einem Eßlöffel lauter runde kleine Knödel in die Raine, gibt noch heiße Butter darüber, stellt sie in die Röhre oder auf Kohlen, bis sie am Boden Raumeln bekommen, und gibt sie dann sammt der Raine zu Tische.

1022. Einen Auflauf oder detto Knödel.

Man nimmt halb von einem oben gemeldeten Erdäpfelmehl und halb Weizenmehl (zusammen eine halbe Maß) in einen Topf, dann eine Maß süße gute Milch; ein Seidel davon gibt man kalt an das Mehl, rührt es gut ab, und drei Seidel davon macht man siedend warm, und gibt es darein, schlägt vier oder fünf Eier dazu, gehörig Salz, und quirlt es gut zusammen ab. Wem es beliebt, der kann auch ein paar Hand voll klein geschnittene Semmelbröckel darunter geben. Dann macht man in einer Raine vier Loth Schmalz heiß, gibt dieses Abgerührte darein, und läßt es in der Röhre backen. Es wird gut aufgehen. Dann gibt man es aus der Raine auf die Schüssel gestürzt zur Tafel.

1023. Topfer- oder Quarkknödel.

Man nimmt drei Pfund guten ausgedrückten Topfer in eine Schüssel, zerdrückt ihn, schlägt vier oder fünf Eier darein, salzt

es, und gibt ein Pfund Weizenmehl dazu, oder drei Viertelpfund Weizengries anstatt des Mehls, auch ein paar Hände voll Semmelbröseln, und mischt alles gut untereinander; dann nimmt man eine Bratraine oder Pfanne, gibt ein Viertelpfund zerlassenes Schmalz oder zerlassene Butter darein, macht mit einem Löffel runde Knödel nach beliebiger Größe, backt sie, wie vorgemeldete, in der Röhre, und gibt sie dann auf einer Schüssel zu Tische.

1024. Gebackene Zwetschgenknödel.

Man macht den Teig, wie zu den vorher gemeldeten Topfer-Knödeln, mit Topfer und Mehl, vier Eiern und Semmelbröseln, aber ein wenig mehr Mehl. Man nimmt ein Brett, stäubt Mehl darauf, und macht von diesem Teige lauter runde, kleine Finger dicke Flecke, in der Größe einer runden Kaffeeschaale; gibt dann auf jeden solchen Fleck sechs oder acht, von dem Kern ausgelöste, frische Zwetschgen, schlägt den Teig darüber, und macht es zusammen, wie einen runden Knödel, gibt in eine Bratraine oder Pfanne ein Viertelpfund zerlassenes Schmalz oder zerlassene Butter, legt diese Knödel ganz ordentlich nach der Reihe hinein, und backt sie, wie die vorhergehenden, in der Röhre, gibt sie dann auf die Schüssel, und sogleich zur Tafel.

1025. Gebackene Apfelknödel.

Man macht den Teig auf die eben vorher gemeldete Art, schält sechs oder acht gute säuerliche Aepfel, schneidet sie klein gewürfelt auf, mischt sie unter den Teig; gibt in eine Raine Butter oder Schmalz, macht mit einem Löffel lauter runde Knödel hinein, backt sie, wie die vorigen, und gibt sie auf einer Schüssel zu Tische.

1026. Ganz ordinäre böhmische Talken.

Man nimmt eine Maß Weizenmehl in eine Schüssel, macht von der Mitte ein Dampfel von lauwarmer Milch und Hefen oder Germ. Wenn dieses aufgeht, so nimmt man ein Stück zerlassene Butter, lauwarme Milch, zwei Eier, zwei Löffel voll Hefen, und ein wenig Salz; macht damit den Teig, wie einen gewöhnlichen Hefen-Nudelteig, an, schlägt ihn gut ab, nimmt dann ein Brett, mit Mehl bestäubt, und macht lauter runde Flecke dar-

aus, nicht gar so groß, wie eine kleine Kaffeeschale; gibt sie auf ein Blech, drückt sie mit der Hand ganz dünn aus, läßt sie aufgehen, und backt sie sodann in der Röhre ganz schnell. Wenn man sie gut machen will, so taucht man jedes Stück in zerlassenes Schmalz, oder man bestreicht es nur damit. Dann nimmt man überkochte und klein geschälte Zwetschgen oder das schon eingesottene Zwetschgenmus, überstreicht die obere Seite damit einen Messerrücken dick, bestreut es von oben wieder mit einem aufgeriebenen Reib- oder schon dazu bestimmten kleinen Laibel-Käse. In Ermanglung dessen nimmt man Topfer oder Quark, richtet es einfach auf eine Schüssel, gibt heiße Butter darüber, und schickt es sogleich zu Tische.

Fünfzehnte Abtheilung.

Wie man verschiedene Gartengewächse oder Gemüse für den Winter aufbewahren kann.

1027. Die Faseolen oder Schneidbohnen aufzubewahren.

Man nimmt von den Faseolen oder Schneidbohnen acht bis zehn Maß, welche sich noch brechen lassen, schneidet davon die Spitzen ab, und zieht auch die Fasern davon ab, wäscht sie rein, und kocht sie in einem starken Salzwasser, aber nicht zu weich, läßt Bohnenkraut damit kochen, und seiht dann die Salzbrühe bis auf die Hälfte davon ab, und gibt noch so viel kochendes Wasser darauf, daß die Bohnen damit überdeckt sind, läßt es gut auskühlen, übergießt es dann einen Daumen dick mit reinem ausgelassenen Rindsfett, stellt es in den Keller, und wäscht den Topf öfters rein ab, damit sich kein Schimmel anlegen kann. Will

man Gebrauch davon machen, so nehme man so viel davon heraus, als man braucht, und gieße dann wieder zerlassenes Fett auf die Bohnen. Die herausgenommenen schneidet man nach der Länge sehr fein, wäscht sie in frischem Wasser aus, und kocht sie nach Belieben in Butter mit fein gehackter Zwiebel, mit wenig Mehl bestäubt, mit Salz und Pfeffer und etwas Fleischbrühe.

1028. Blumenkohl oder Karfiol in Salzwasser einzulegen.

Der Blumenkohl wird rein geputzt, und in nicht gar zu kleine Stücke geschnitten, dann in einen rein glasirten Topf mit mäßig gesalzenem Wasser ein wenig überkocht (das Wasser muß aber ganz darüber ausgehen —), und wenn alles ausgekühlt ist, wieder, wie bei den Bohnen, mit reinem Rindsfett übergossen. Beim Gebrauche wird so viel Blumenkohl, als man nöthig hat, heraus genommen, gut mit frischem Flußwasser ausgewaschen, in Fleischbrühe gänzlich weich gekocht, und dann in Buttersauce oder Fricassee, oder auch zu eingemachten jungen Hühnern gegeben.

1029. Wie man die braunröthlichen Schwämme, die man Herbstlinge oder Brätlinge nennt, einkocht, und zum Gebrauche aufbewahrt.

Die Schwämme werden rein geputzt, gewaschen, und nachdem die Stiele davon abgenommen, in einem reinen Topf mit Salzwasser und einer Hand voll Kümmel weich gekocht, dann das Wasser rein abgegossen; indessen wird ein guter Weinessig mit etwas Pfeffer, ein paar Nelken und allerlei Gewürze auf die Schwämme siedend gegeben, und sind diese sodann ausgekühlt, so kann man sie auch mit Rindsfett übergießen. Sollten die Schwämme anlaufen, oder ein Schimmel sich anlegen, so gieße man den Essig ab, läßt diesen wieder aufkochen, und gießt ihn wieder darüber.

1030. Mehrere junge Zwiebeln, Schalotten, Rocambole und Knoblauch einzulegen (zum Rindfleisch oder kalten Braten zu geben).

Man nimmt kleine Steckzwiebeln, Schalotten, Rocambole und Knoblauch, alles in gleicher Quantität, schält von allen die-

sen Gewächsen die feinen Häutchen ab, gibt erstere in einen reinen Topf, thut eine Hand voll Salz, guten Weinessig mit etwas Pfeffer, ein paar Nelken und etliche Lorbeerblätter dazu, läßt es eine Viertelstunde, zugedeckt, aufkochen, dann gut auskühlen, und hebt es zum ferneren Gebrauche auf.

1031. Wie man junge, grüne Erbsen zum Aufbewahren trocknet.

Man nimmt auf vier Maß junge, ausgelöste grüne Erbsen in zwei Maß Wasser acht Loth Zucker, setzt dasselbe in eine kupferne Casserolle zum Kochen, und wenn es kocht, gibt man die Erbsen dazu, läßt sie nur einen Sud aufthun, seiht das Wasser davon ab, gibt sie auf ein reines Tuch, und läßt sie ein wenig an der Luft abtrocknen; sodann gibt man die Erbsen auf mit Papier belegte Horden, worauf das Obst gedörrt wird, ganz dünn, und läßt sie in einem gut abgekühlten Backofen trocknen, füllt sie dann in reine Leinwandsäckchen, und hängt sie an einem trockenen Orte auf.

Will man Gebrauch davon machen, so nimmt man so viel davon, als man nöthig hat, legt sie in frisches Wasser, läßt sie aufweichen, seiht das Wasser ab, und dünstet die Erbsen, wie gewöhnlich, in Butter; Zucker und Fleischbrühe werden nach eigenem Belieben dazu genommen.

1032. Eine gute Soia zu machen, wie man sie zu besonders kräftigen Saucen oder zu Beefsteak gibt.

Man nimmt mehrere Hände voll frische, junge Champignons, putzt und bestreut sie gut mit Salz, läßt sie ein paar Tage stehen, dann wird der Saft von den Champignons gut ausgedrückt; nun nimmt man zwölf bis fünfzehn Stück grüne, welsche Nüsse, welche man sammt der Schale gut durchschneiden kann, gibt die Nüsse, halb zerschnitten, in einen Topf mit Wasser, und läßt es, gut zugedeckt, eine halbe Stunde sieden, seiht das Wasser davon ab, gibt den Saft von den ausgepreßten Champignons, ein halbes Pfund rein geputzte, klein geschnittene Sardellen, ein paar Zwiebel, etliche Stückchen Knoblauch, Schalotten, Pfeffer und einige Nelken dazu, läßt dieses zusammen noch eine halbe Stunde zugedeckt kochen, seiht das Ganze durch ein Tuch,

läßt es noch bis zur Hälfte einkochen, seiht es noch ein Mal durch ein Haarsieb, läßt es gut auskühlen, und füllt es in kleine Fläschchen, verstopft und verbindet es gut mit Rindsblase, und hebt es zum Gebrauche auf.

1033. Einen guten Senf zu machen.

Man nehme ein Pfund schwarze, und ein Pfund weiße Senfkörner, stelle beide Sorten in einen abgekühlten Backofen, damit sie übertrocknen und sich feiner stossen lassen; hat man nun beide Sorten fein gestossen, so wird guter Weinessig in einer gut verzinnten Casserolle aufgesetzt, und das Senfmehl darinnen gekocht; dann nimmt man es in eine Schüssel, gibt drei Viertelpfund gestossenen Zucker, und unter beständigem Umrühren ein Seidelfläschchen Provencer-Oel dazu. Hat man aber frischen Weinmost von süßen Trauben, so kann ein halbes Pfund Zucker und der Essig erspart werden, und wem es beliebt, kann auch ein halbes Pfund weiße, gut getrocknete Trüffeln, fein gestossen, darunter geben. Ist dann alles gut verrührt und ausgekühlt, so füllt man es in Senftiegel oder Bouteillen gut verstopft, mit Rindsblase verbunden, und hebt es zum ferneren Gebrauche auf. Dieser Senf erhält sich in einem Keller Jahre lang.

1034. Eine sehr gute Apfel-Marmelade zu machen zum Aufputzen der Compote oder zum Desert zu geben.

Man nimmt dazu dreißig Stück gute, reife Aepfel, sticht die Butzen und Stiele aus, setzt die Aepfel in einem Ensiedkessel mit zwei Maß weichem Wasser ans Feuer, und läßt sie so lange kochen, bis die Schale davon aufspringt; dann wird der Saft von den Aepfeln durch ein Tuch abgeseiht, das Mark von den Aepfeln aber wird durch ein Haarsieb gestrichen und gewogen; hierauf nimmt man eben so schwer feinen Zucker, gibt diesen in einen Einsiedkessel, und den abgeseihten Saft dazu, läßt dieses so lange unter beständigem Abschäumen kochen, bis es schwere Tropfen macht, gibt dann das durchgetriebene Apfelmark dazu, rührt es gut untereinander, daß sich das Mark am Boden nicht anlege, und läßt es noch eine gute Stunde langsam einkochen, und dann ein wenig auskühlen. Es kann auch von einer Citrone die fein

geschnittene Schale, ein kleines Gläschen Kirschen= oder Pomeranzenwasser dazu gegeben werden; dann wird das Ganze in mehrere gut glasirte irdene Formen gegeben, und wenn es gänzlich erkaltet ist, ausgestürzt, und an einem trockenen Orte aufbewahrt.

Auch von ächten, gut ausgereiften Quitten kann die nämliche Marmelade gemacht werden. Man besorge nur, daß nichts Steiniges von dem Quitten=Mark dazu kömmt. Die Quitten werden aber auch auf dieselbe Art, wie die Aepfel, sammt der Schale gekocht, und wie die Apfel=Marmelade behandelt.

1035. Ein besonders einfacher und ökonomischer Anhang.

Dadurch wird gezeigt, daß man von einem Kochbuche nicht bloß einen Gebrauch zu großen Tafeln machen kann, oder bei besondern Gastereien, wo man alles genug hat, oder großen Aufwand machen will; nein, auch zur Oekonomie, und besonders zur Sparsamkeit, sollte dieses Buch dienen. Die Einschränkung des Genusses der vielen Speisen hängt freilich von der Willkühr eines Jeden ab. Aber um sich satt zu essen, erfordert es auch nicht mehr, als ein Gericht; und wenn dieses kräftig und nahrhaft ist, so glaube ich, daß es auch der Gesundheit zuträglicher wäre, als die vielen Speisen, die meistens nur Gebrauchs halber gegeben werden.

Das Rindfleisch ist in Deutschland eigentlich die gewöhnlichste Kost, und es ist auch kräftig und nahrhaft. Es ist dabei nicht meine Absicht, einem hohen Publikum eine Vorschrift zu seinem Genuße machen zu wollen, sondern ich will nur sagen, und durch sechsmalige Veränderung zeigen, daß man bei dem Fleischgenuße Schmalz, Butter und Eier leicht entbehren kann. Es können auch Suppe, Rindfleisch und Gemüse (wenn man will) in einem Topfe oder Hafen gekocht werden, und zwar nach folgender Art:

Erstens. Man rechnet auf eine Person, die nicht schwer arbeitet, drei Viertelpfund Rindfleisch; auch ein Pfund kann für einen starken Esser gerechnet werden; dieses steht in Jedermanns Belieben.

Nachdem das Fleisch gewaschen worden, setzt man es in einem Hafen oder Topfe mit Wasser zu. Auf ein Pfund Rindfleisch kann der Topf in der Größe seyn, daß er anderthalb Oesterreicher-Maß hält. Hat das Rindfleisch gut versäumt, so putzt man nach Belieben Wurzeln und Gemüse, als: Petersilie, Sellerie, Kohl, gelbe Rüben rc., so viel Jedem beliebig ist, und nimmt das dazu nöthige Salz. Dann nimmt man gerollte Gerste oder Graupen, so viel man zur Suppe nöthig hat, gibt solche dazu, und läßt alles zusammen weich kochen. Sollte die Suppe zu viel einkochen, so kann man noch immer ein wenig Wasser nachgießen, aber nicht zu viel, damit die Suppe kräftig bleibt. Beim Anrichten schneidet man das Fleisch nach Gusto auf dem Teller, und gibt die Suppe sammt den Wurzeln und dem Gemüse darüber. Will man abwechseln, so verändert man die Suppe, und gibt:

Zweitens einmal Reis oder Weizen-Gries in die Suppe, und verfährt ferner, wie vorher gemeldet, mit dem Fleische.

Drittens. Ein anderes Mal kocht man das Rindfleisch mit wenigen Wurzeln, ohne anderes Gemüse, schält gute Erdäpfel, so viel man nöthig zu haben glaubt, schneidet sie in Spalten, gibt sie eine Stunde vor dem Anrichten in das Fleisch, läßt es damit gänzlich verkochen, daß die Suppe einem weißen Gasch oder einem Koch ähnlich ist, läßt es kurz einkochen, und ißt es sammt dem Fleische.

Viertens. Kocht man (zur Abwechslung) das Rindfleisch gehörig mit Wurzeln nach Belieben, dann extra Erdäpfel ab, sammt den Schalen, so viel man glaubt, zu einem Gemüse nöthig zu haben, schält sie dann, und gibt sie, in Spalten geschnitten, in eine Raine, nebst klein geschnittener Zwiebel, Knoblauch, Salz und Pfeffer, das abgeschöpfte Fett von der Fleischsuppe, und ein wenig Essig, läßt die Erdäpfel gut aufkochen, gibt die noch übrige Suppe über aufgeschnittenes Hausbrod, und ißt die Erdäpfel zum Fleische als Gemüse.

Fünftens. Will man zur Abwechslung einmal ein gedünstetes Rindfleisch essen, so gibt man das Fleisch in eine kleine Raine oder Casserolle, gibt Zwiebeln, Salz, ein paar gelbe Rüben und Petersilienwurzeln darein, halb Essig, halb Wasser, Nelken und Allerlei (oder Modegewürz), und läßt es zugedeckt ganz weich dünsten. Hat die Sauce zu viel eingekocht, so kann man

wieder Essig und Wasser nachgießen. Eine Stunde vor dem Anrichten reibt man eine Hand voll Hausbrodrinde, gibt sie dazu, und läßt es gut verkochen, damit die Sauce schön dicklich wird. Für dieses Mal begnügt man sich mit einer Wassersuppe. Man kocht klein geschnittene Zwiebeln und Petersilienkraut im Wasser auf, salzt es, gibt aufgeschnittenes Hausbrod darein, läßt es kochen, und schlägt vor dem Anrichten ein paar Eier darein.

Sechstens. Kocht man das Rindfleisch weich mit grünen oder oben bemeldeten Wurzeln, läßt die Suppe gut einkochen, und macht dazu ganz gemeine ordinäre Knödel. Man macht von Weizenmehl einen Teig, mit Milch oder Wasser, nicht zu weich an, und wem es beliebt, der nehme etliche roh aufgeriebene und gut ausgedrückte Erdäpfel darunter, aufgeschnittenes weißes Brod oder Semmel, salzet es, mischt es gut untereinander, und macht nach beliebiger Größe Knödel, legt sie in siedendes Wasser, und läßt sie gut auskochen. Beim Anrichten gibt man die Fleischsuppe darüber, und ißt das Rindfleisch dazu.

Es ist auch manchmal der Fall, daß man Butter, Schmalz, Eier und Mehl als eigene Erzeugnisse hat, und dabei mehr erspart, wenn man die eigenen Artikel mehr, und das Fleisch sparsamer genießt, und sich vielleicht lieber mit ganz einfachen Speisen begnügt. Man wähle dazu aus dem Buche die einfachen Mehl- oder Erdäpfelspeisen, Jeder nach seinem Gusto.

1036. Ein Ragout von einer jungen Gans oder Ente.

Man nimmt das Junge von der Gans oder Ente, das ist, Kragen, Flügel, Füße, Magen, Leber, und alles, was dazu gehört, putzt und hackt es zu kleinen Stückchen, setzet es in einem Tiegel oder in einer Casserolle mit Fett, klein geschnittenen Zwiebeln und Limonienschalen auf, läßt es mit Weinessig und ein wenig Fleischsuppe ganz weich dünsten, und stäubt noch ein wenig Mehl dazu. Vor dem Anrichten gibt man, so man es hat, etwas Blut vom Geflügel nebst einem Stückchen Zucker darein, läßt es noch ein paar Mal aufkochen, und gibt es zur Tafel.

Anhang und Auszug dessen,

was man einem Kranken, der Appetit hat, und bei welchem es die Umstände erlauben, ohne Bedenken kochen, und zu essen geben kann.

Suppen sind mit der Medizin die erste Nahrung der Kranken. Doch ist dabei jedes Mal vorzüglich die Verordnung des Arztes zu beobachten, ob der Kranke starke oder schwache Suppen essen kann; auch sollte vorzüglich für einen Kranken von der Suppe alles darauf befindliche Fett auf's Genaueste abgenommen werden.

Bei Ragout-Eingemachten und dessen Saucen, Mehlspeisen, Crêmen, Sulzen und Compoten, ist ebenfalls zu merken, ob dem Kranken mehr süß oder sauer, Milch oder Wein erlaubt sei, ob er gekochtes Obst essen dürfe, und dergleichen.

Da nun auch die Wahl der Speisen und der Geschmack der Essenden verschieden ist, so kann Jeder nach den Umständen der Krankheit wählen, und nach diesem aus dem Buche gezogenen Register verfahren. Auch einige Getränke, als Kühlende und Anfeuchtende, wie es die Umstände des Kranken erfordern, können im Nothfalle als Hausmittel dienen:

24. Suppe von Kaisergerste.
27. Suppe mit Consumé.
32 Suppe mit Beschamell-Nöckerln.
34. Baumwollen-Suppe.
35. Suppe mit Eiergerste.
36. Banadel-Suppe von geriebener Semmel.

Von Fastenspeisen.

93. Eiersuppe.
94. Weinsuppe.
95. Biersuppe.
96. Eine braune Biersuppe.
98. Eine Einbrennsuppe.

Dem Kranken wird meistentheils zum Ragout oder Eingemachten am ersten von Fleisch zu essen erlaubt; von jungen Hühnern, von Kalbfleisch, jungem Lammfleisch kann jedes mit nachstehenden Saucen zugerichtet werden.

112. Eine Fricassee.
114. Eine Weinsauce zu Fleisch oder Fischen.
121. Limoniensauce.
122. Buttersauce.
129. Petersiliensauce.
209. Kalbspriese, fricassirt.
212. Ein Hachis von der Lunge.
238. Einen farcirten Kalbsschlegel mit Sauce.
471. Ein Consumé von gebratenem Fleische.
529. Frösche in Petersiliensauce.
544. Gekochte Schildkröten mit Limoniensauce.

Von Gemüsen.

364. Gelbe Rüben mit süßem Rahm, gedünstet.
371. Spinat mit Fleischsuppe.
615. Warmen Hopfensalat.
623. Einen süßen Rosinensalat.
626. Süßen, gelben Rübensalat.

Verschiedene leichte Mehlspeisen.

466. Eine gesottene, oder im Dunst gekochte Beschamellspeise.
479. Eierflecke mit Spinat.

488. Weichselsemmeln.
490. Gefüllte Semmeln mit Chaudeau.
633. Eierflecke mit Beschamell gefüllt.
690. Ein abgetriebenes Pfanzel in der Milch.
691. Ein abgetriebenes Pfanzel in Wein aufgekocht.
709. Kindsmus-Auflauf mit Vanille.
710. Reisauflauf mit Zucker und Zimmet.
716. Auflauf von Weichseln.
717. Auflauf von Quitten.
721. Apfelmus oder Auflauf.
722. Limonien- oder Pomeranzen-Auflauf.
724. Ein Auflauf von gelben Rüben, oder ein Mus.
726. Lungenauflauf.
731. Gefäumtes Quittenmus oder Auflauf.
732. Gefäumtes Hagebuttenmus oder Auflauf.
733. Ein gefäumtes Apfelmus oder Auflauf.
734. Gefäumtes Erdbeerenmus oder Auflauf.
738. Aufgebranntes Limonienmus oder Gasch.
748. Einen Sago-Pudding mit Chaudeau.
756. Einen im Dunst aufgegangenen Pudding mit Chaudeau.
789. Gedünstete Aepfel mit Crême.
790. Aepfel mit Beschamell im Ofen.
816. Guter Weichselkuchen.
817. Apfelkuchen mit Wein.
835. Eine gefüllte Blättertorte von Bisquit-Teig.

Von Crêmen.

911. Limonien- oder Pomeranzen-Crême.
915. Karmel-Crême.
917. Wein Crême.
920. Erdbeer-Crême.

Von Sulzen, welche alle von Hirschhorn oder Kälberfüßen bereitet werden sollen.

604. Borstorferäpfel-Sulze zur Anfeuchtung für Kranke.
606. Limoniensulze.
607. Eine rothe Weichselsulze.

Von Compoten.

Von kühlenden Getränken.

Von warmen anfeuchtenden Getränken.

Speisezettel,

wovon auf die erste Woche jeden Monats sieben derselben, zusammen vier und achtzig, mit der Berücksichtigung entworfen wurden, daß jeder Tag der Woche mit einer Speise vermehrt, und dabei jedesmal die der Jahreszeit angemessensten Speisen gewählt worden sind.

Die Speisen, womit diese neue Auflage vermehrt ist, sind in diesem Speisezettel nicht enthalten. Man überläßt es der Einsicht einer geschickten Köchin und gewissen andern Verhältnissen und Umständen, dieselben schicklich einzutheilen, und gehörig damit abzuwechseln.

Monat Januar.

Montag den 1. ein Mittagessen von vier Speisen.

1. Maccaronisuppe mit Jus.
2. Rindfleisch mit Kukumern-Sauce.
3. Bayerische Rüben (Steckrüben) mit Schweinfleisch.
4. Geschwinde Kalbsleber.

Dienstag den 2. zu fünf Speisen.

1. Schwarze Brodsuppe mit einer Kruste von Rahm.
2. Rindfleisch mit Semmelkreen.
3. Wirsching oder Kohl, braun gedünstet, mit Karbonaden.
4. Schöpsenschlegel mit Erdäpfel.
5. Schweinsbraten mit Endiviensalat.

Mittwoch den 3. zu sechs Speisen.

1. Fricassirte Reissuppe mit einem Kalbsknochen.
2. Boeuf á la mode.
3. Blaues Kraut mit Kastanien.
4. Gemischtes Ragout von fricassirten Pries und Kalbsohren.
5. Gebratenen Hasen.
6. Aepfelcompot.

Donnerstag den 4. zu sieben Speisen.

1. Nudelsuppe mit einer alten Henne.
2. Rindfleisch mit rothen Rüben.
3. Kohlrabi, braun gedünstet mit Bratwürsten.
4. Ganzes farcirtes Euter mit Sauce.
5. Hachistorte oder mürber Strudel.
6. Gebratene Enten oder Krametsvögel.
7. Wurzelsalat.

Freitag den 5. zu acht Speisen.

1. Braun gestossene Fischsuppe.
2. Aufgelaufene Amulette.
3. Sauerkraut mit ganzen Schnecken in Häusern.
4. Stockfisch, mit Zwiebeln abgeschmalzen.
5. Aufgegangene Nudeln mit Crême.
6. Karpfen in polnischer Sauce.
7. Gebackene Brandküchseln.
8. Compot von dürren Weichseln.

Samstag den 6. zu neun Speisen.

1. Linsensuppe.
2. Halb farcirte Eier mit einer Rahmsauce.
3. Gebackener Hecht oder Perst.
4. Braun gedünsteter Kohl mit Zwiebeln.
5. Rahmstrudel.
6. Waller oder Hecht, fricassirt.
7. Gebackene Ochsengurgeln.
8. Gebratener Asch.
9. Chocolade-Crême-Mandeln.

Sonntag den 7. zu neun Speisen.

1. Französische Wurzelsuppe.
2. Rindfleisch (Brustkernstück) mit Kreenkruste.
3. Gefüllter Wirsching oder Kohl.
4. Casserollepastete mit wilden Enten oder Tauben.
5. Sellerie mit Käse.
6. Braun gedünstete Kalbsbrust mit kleinen Zwiebeln.
7. Rehziemer mit Rinde.
8. Gesulzter Schweinsmagen in Essig und Oel.
9. Markmelone.

Monat Februar.

Montag den 1. zu vier Speisen.

1. Kleine Schinkenknödel zur Suppe.
2. Ochsenschweif, braun gedünstet.
3. Rindfleisch mit Senf.
4. Böhmische Erbsen mit Schweinfleisch.

Dienstag den 2. zu fünf Speisen.

1. Abgetriebene Butternöckerln.
2. Rindfleisch mit Sardellen.
3. Winterkohl mit Schweinskarbonaden.
4. Lunge auf bürgerliche Art mit Limoniensauce.
5. Fleckelpasteten mit Schinken.

Mittwoch den 3. zu sechs Speisen.

1. Bayerische Rübensuppe.
2. Rindfleisch mit kaltem Kreen, Essig und Zucker.
3. Sauerkraut mit geräuchertem Fleisch.
4. Kaiserschnitzeln.
5. Gebratene Gans.
6. Selleriesalat.

Donnerstag den 4. zu sieben Speisen.

1. Schöberlsuppe.
2. Rindfleisch mit Zwiebelsauce.

3. Erdäpfel mit Rahm und Käse.
4. Kuttelflecke mit Kräutern.
5. Erbsenritscher oder Mus mit geräucherter Zunge.
6. Gebratene wilde Enten.
7. Apfel-Schalotten.

Freitag den 5. zu acht Speisen.

1. Krebssuppe.
2. Semmelwandeln mit Rahmsauce.
3. Hechtkraut.
4. Gebackener Stockfisch.
5. Gestutzte abgetrocknete Nudeln.
6. Hecht oder Huchen in Limoniensauce.
7. Abgetriebene Kolatschen.
8. Compot von dürren Zwetschgen.

Samstag den 6. zu neun Speisen.

1. Durchgetriebene Erbsensuppe mit Wurzeln.
2. Amulette mit Eierfladen und Erdäpfeln.
3. Topfernudeln mit Rahm.
4. Schleyen, in Blut gedünstet.
5. Gebackene Grundeln oder Pfrillen.
6. Häringsalat mit Aepfeln.
7. Wasserkücheln.
8. Quittencompot.
9. Gebackene Vanille-Nudeln mit Wein-Chaudeau.

Sonntag den 7. zu zehn Speisen.

1. Kaisersuppe.
2. Rindfleisch mit Weichseln oder Himbeer-Glacé.
3. Spanferkel mit Senf.
4. Gedünstete gelbe Rüben mit Kalbskarbonaden.
5. Ganzer Kalbskopf mit Beschamell-Sauce.
6. Gebackene Muschelküchen, mit Salmi gefüllt.
7. Fasan gebraten.
8. Wälscher Salat.

9. Blanc manger aus einem Model.
10. Mandelschmarren.

Monat März.

Montag den 1. zu vier Speisen.

1. Leberknödel-Suppe.
2. Rindfleisch mit Mandelkreen.
3. Weißes Kraut, gedünstet, mit Hirnbavesen.
4. Ochsenzunge, abgrillirt, auf einer Sauce.

Dienstag den 2. zu fünf Speisen.

1. Schwarze Brodsuppe mit Bratwürsten und verlornen Eiern.
2. Rindfleisch mit einer Kaunitzsauce.
3. Wirsching, braun gedünstet, mit Schalotten und Leberwürsten belegt.
4. Kalbsnierenbraten.
5. Rapunzelsalat.

Mittwoch den 3. zu sechs Speisen.

1. Suppe mit Hachis-Krapfeln.
2. Rindfleisch mit einer Winter-Kräutersauce.
3. Sellerie und Erdäpfel.
4. Junger Hase, mit Blut gedünstet.
5. Aufgelaufenes Lungenmus.
6. Rehschlegel mit Rahmsauce und Kapern.

Donnerstag den 4. zu sieben Speisen.

1. Fricassirte Selleriesuppe.
2. Zum Rindfleisch ein Boeuf à la mode mit Erdäpfeln.
3. Gehacktes Rübenkraut mit Schweinsfüßen.
4. Kalbsgekrös mit Butter und Käse.
5. Schinkenwandeln.
6. Gebratener Kapaun.
7. Pomeranzensalat.

Freitag den 5. zu acht Speisen.

1. Suppe mit gebackenen Erbsen.
2. Harte Eier mit Senf.
3. Gebackene Karpfen.
4. Sauerkraut mit Fischwürsten.
5. Erdäpfelnudeln.
6. Gebackener Stockfisch mit Sardellensauce.
7. Spritzstrauben.
8. Wein-Chaudeau in Bechern.

Samstag den 6. zu neun Speisen.

1. Weiß gestossene Fischsuppe.
2. Amulette oder Eier und Schmalz.
3. Geröstete Erdäpfel mit Zwiebeln und Käse.
4. Gedünstete Rohrhühner oder Wasser-Enten.
5. Abgetrocknete Tropfnudeln.
6. Gefüllte Fastnachtkrapfen.
7. Blau abgesottene Karpfen oder Forellen.
8. Krebse.
9. Aufgelaufenes Reismus.

Sonntag den 7. zu zehn Speisen.

1. Gelbe Rübensuppe.
2. Rostbeef oder gebratenes Rindfleisch.
3. Winterkohl mit gebackenen Lammskarbonaden.
4. Alte Henne, ausgelöst, mit Reis.
5. Schwarzwildpret mit Hagebuttensauce.
6. Kleine Pasteten von Butterteig, mit Ragout gefüllt.
7. Erdbirnen in einer Buttersauce.
8. Gebratener Indian.
9. Süßer, gelber Rübensalat.
10. Bröseltorte.

Monat April.

Montag den 1. zu vier Speisen.

1. Suppe mit abgetriebenen Knödeln.
2. Rindfleisch mit Kreen.
3. Sauerkraut mit geräuchertem Fleisch.
4. Kälberfüße in einer Limoniensauce.

Dienstag den 2. zu fünf Speisen.

1. Gestossene Vogelsuppe.
2. Rindfleisch mit einer Kräutersauce.
3. Blaues Kraut mit Bratwürsten.
4. Kleine Fricandeaux oder Karbonaden auf Sauerampfer.
5. Gebratene Lerchen oder Moosschnepfen.

Mittwoch den 3. zu sechs Speisen.

1. Klare Suppe mit Kaisergerste.
2. Rindfleisch mit Monat-Rettigen.
3. Wirsching auf wälsche Art mit Reis.
4. Abgrillirte Schnitzen von Euter auf einer Limoniensauce.
5. Gebratenes Kitzel oder junge Ziege.
6. Jungen Salat.

Donnerstag den 4. zu sieben Speisen.

1. Nudelsuppe mit einer alten Henne.
2. Gefüllten Lungenbraten mit einer Kruste auf einer Sauce.
3. Spinat mit gebackenem Brod.
4. Pastete mit Tauben, in Blut gedünstet.
5. Ganz gespickte Leber mit einer kurzen Sauce.
6. Lammsbraten in Form eines Hasen.
7. Vanille-Crême.

Freitag den 5. zu acht Speisen.

1. Schneckensuppe.
2. Verlorne Eier auf Semmelschnitten.
3. Gebackene Frösche.

4. Sauerkraut mit Häring.
5. Rain= oder Dukatennudel.
6. Stockfisch mit süßem Rahm.
7. Aepfel im Schlafrock.
8. Gebratenen Hecht oder Hausen auf dem Rost geröstet.

Samstag den 6. zu neun Speisen.

1. Suppe mit Fridatternudeln.
2. Eingerührtes.
3. Rogner=Kraut.
4. Braun gedünstete Fischkarbonaden.
5. Reis mit Zucker und Zimmet.
6. Frösche in einer Petersiliensauce.
7. Wespennest.
8. Gekochte Pflaumen.
9. Oblatküchеln.

Sonntag den 7. zu zehn Speisen.

1. Kräutersuppe mit Kalbsknochen.
2. Rindfleisch mit kleinen Kukumern.
3. Hospo von gelben Rüben und Pastinak.
4. Gebackene Leber mit brauner Sauce.
5. Markwandeln.
6. Lungenbraten auf ungarische Art.
7. Rollirte Kalbsbrust mit Gelée.
8. Gebratenen Lammsschlegel.
9. Wälschen Salat.
10. Englischen Pudding mit Chaudeau.

Monat Mai.

Montag den 1. zu vier Speisen.

1. Lebernockerln zur Suppe.
2. Rindfleisch mit Sardellen.
3. Sauerkraut mit Speckknödeln.
4. Eingemachtes von Kalbfleisch mit einer Petersiliensauce.

Dienstag den 2. zu fünf Speisen.

1. Milzsuppe.
2. Rindfleisch mit Sauce und rothen Rüben.
3. Spinat mit gebackenem Lammfleisch.
4. Kalbsschlegel, gebraten, mit Rahmsauce.
5. Weichsel- oder Zwetschengensemmel.

Mittwoch den 3. zu sechs Speisen.

1. Suppe mit Consumé-Wandeln.
2. Rindfleisch mit Zwiebelsauce.
3. Bröckeln mit Risolen von Hirn.
4. Weiß gedünstete Kalbsschnitzel auf Champignons.
5. Gefüllte gebratene Tauben.
6. Grünen Salat.

Donnerstag den 4. zu sieben Speisen.

1. Kräutersuppe.
2. Rindfleisch mit kalter Kräutersauce.
3. Spinat mit Hinwürsteln von Butterteig.
4. Farcirte Lunge mit Schnitzeln.
5. Kuttelfleckpastete.
6. Braun gedünstete wilde Enten.
7. Gesulzten Chaudeau.

Freitag den 5. zu acht Speisen.

1. Suppe mit saueren Rahmnockerln.
2. Harte Eier, gefüllt, auf Sauerampfer.
3. Gebackene Renken.
4. Sauerkraut mit Zwiebeln.
5. Regenwürmer abgetrocknet.
6. Gedünsteten Asch mit kurzer Petersiliensauce.
7. Gebackene Schneeballen.
8. Gedünstete Aepfel mit Crême.

Samstag den 6. zu neun Speisen.

1. Sauerampfersuppe mit gesottenen Fischknödeln.
2. Eierkuchen, gefüllt mit Beschamell.

3. Gedünsteten Biber oder Fischotter.
4. Fischpudding mit Käse.
5. Butterpastete mit einer Fricassee von Fröschen.
6. Heiß abgesottenen Hecht mit Kreen.
7. Gebackene Waffeln.
8. Zwetschgenmus.
9. Aufgelaufenes Griesmus.

Sonntag den 7. zu zehn Speisen.

1. Suppe mit einem Einbund von vielerlei Farben.
2. Rindfleisch mit Weichselsaft oder Maulbeer-Glacé.
3. Wirsching, braun gedünstet, mit gebackenem Hirn.
4. Lammsschlegel, weiß gedünstet, auf Eingerührtes.
5. Kaiserpastete.
6. Spargel in Buttersauce.
7. Geräucherten Schinken glacirt.
8. Gebratene wilde Enten oder Hirschziemer.
9. Aspic von Krebsschweifeln und harten Eiern.
10. Mandeltorte.

Monat Juni.

Montag den 1. zu vier Speisen.

1. Abgetriebene Markknödel zur Suppe.
2. Rindfleisch mit Borasch.
3. Ganz ordinären jungen Kohlrabi mit gebackener Leber.
4. Kalbszunge mit Pomeranzensauce.

Dienstag den 2. zu fünf Speisen.

1. Spargelsuppe.
2. Rindfleisch mit Semmelkreen.
3. Junge gelbe Rüben mit süßem Rahm und Petersilie.
4. Gebratene Hühner.
5. Kräutersalat.

Mittwoch den 3. zu sechs Speisen.

1. Beschamellnockerln in die Suppe.
2. Rindfleisch mit Kaunitzsauce.
3. Jungen Wirsching mit einem gefüllten Wammel.
4. Eingemachtes Lammfleisch mit Spargel.
5. Gebackene Krebswandeln.
6. Junge Rebhühner mit Erdbeer=Crême.

Donnerstag den 4. zu sieben Speisen.

1. Kräutersuppe fricassirt.
2. Rindfleisch als Boeuf a la mode mit kleinen Zwiebeln.
3. Junge farcirte Kohlrabi.
4. Fricassirte Hühner.
5. Kleine Pasteten mit Beschamell.
6. Spargel in weißer Sauce.
7. Gebratenen Hasen, nach Art der Lämmer.

Freitag den 5. zu acht Speisen.

1. Fasten=Kräutersuppe mit verlornen Eiern.
2. Gesottene Speise von Fischfarce mit einer Sauce.
3. Spinat in Milch.
4. Gebackene Frösche.
5. Abgeschmalzene Fastenknödel.
6. Gedünstete Tauch=Enten.
7. Gebackene Hufeisen.
8. Gebratenen Asch auf dem Roste.

Samstag den 6. zu neun Speisen.

1. Weinsuppe.
2. Eingerührtes mit Spargel.
3. Gebackenen Renken oder Perschen.
4. Wirsching oder Kohl mit Fischwürsten.
5. Aufgegangene Nudel mit Krebsbutter.
6. Frösche in einer Petersiliensauce.
7. Gesulzte Forellen.
8. Zuckerstrauben.
9. Milchschnee.

Sonntag den 7. zu zehn Speisen.

1. Wurzelsuppe, fricassirt.
2. Rindfleisch mit kaltem Kreen.
3. Junge Bröckeln mit Pöckelzungen.
4. Kleine farcirte Hühner mit Krebsen in kalter Sauce.
5. Karfiol mit weißer Sauce.
6. Granat von Kalbfleisch.
7. Kalte Pastete mit Rebhühnern.
8. Englischen Pudding mit Wein-Chaudeau.
9. Gebratenen Rehschlegel mit Compot.
10. Spargel mit Butter.

Monat Juli.

Montag den 1. zu vier Speisen.

1. Suppe mit abgetriebenen Leberknödeln.
2. Rindfleisch mit Paradiesäpfel-Sauce.
3. Junge weiße Rüben mit gebackenen Risolen von Hirn.
4. Kälberne Schnitzel, braun gedünstet, mit Maurachen.

Dienstag den 2. zu fünf Speisen.

1. Durchpassirte Kräutersuppe.
2. Rindfleisch mit kalter Kräutersauce.
3. Spinat mit gebackenem Brod oder Amuletten.
4. Gebratene Hühner.
5. Spargel in Essig und Oel.

Mittwoch den 3. zu sechs Speisen.

1. Suppe mit aufgeschnittenem Schöwel.
2. Rindfleisch mit Zwiebelsauce.
3. Gelbe Rüben mit gebackenem Hirn.
4. Fricandeau auf Sauerampfer.
5. Gebratene Kalbsbrust.
6. Häupel- oder Kopfsalat.

Donnerstag den 4. zu sieben Speisen.

1. Kartoffelsuppe, fricassirt.
2. Rostbeef von Rindfleisch mit Kräutersauce.
3. Wirsching mit abgebräunten Kalbszungen.
4. Eingemachte Hühner mit Champignons.
5. Pastete von Kalbskopf.
6. Gebratene Rebhühner.
7. Gesäumtes Hagebuttenmus.

Freitag den 5. zu acht Speisen.

1. Eine Suppe von grünen Erbsen.
2. Verlorne Eier auf Sauerampfer.
3. Rogner-Kraut.
4. Schlegel von Fischfarce mit Rahmsauce.
5. Butternockerln in der Milch.
6. Gedünsteten Hecht mit Kräutern.
7. Zwieback.
8. Gesulzte Milch.

Samstag den 6. zu neun Speisen.

1. Klare Fischsuppe mit gebackenen Fischnockerln.
2. Harte Eier, gefüllt mit allerlei Farben.
3. Spinat mit Milch.
4. Gebackene Grundeln oder Pfrillen.
5. Abgetriebene Maccaronispeise mit geräuchertem Fisch.
6. Fricassirten Hecht.
7. Gebackenen Holler (Hollunder).
8. Karlsbader Kolatschen.
9. Blanc manger in Form eines Spinats mit verlornen Eiern.

Sonntag den 7. zu neun Speisen.

1. Reissuppe mit jungen Hühnern.
2. Rindfleisch mit frischen Kukumern.
3. Jungen Wirsching mit Bratwürsten.
4. Aufgelaufenes Bratenmus.
5. Gebackene Salmi, mit gedünsteten Rebhühnern und gebackenen Mandeln besteckt.

6. Karfiol, gebacken, mit Rahmsauce.
7. Rehbraten.
8. Süßen Salat.
9. Veilchen- oder grüne Sulze.

Monat August.

Montag den 1. zu vier Speisen.

1. Suppe mit Schinkenknödeln.
2. Rindfleisch mit Paradiesäpfel-Sauce.
3. Weiße Rüben, gedünstet, mit Hirnbavesen.
4. Gebackene Reisspeise mit eingemachtem Lammfleisch.

Dienstag den 2. zu fünf Speisen.

1. Frische gelbe Rübensuppe.
2. Rindfleisch mit Rettigen.
3. Junge Kohlrabi auf gemeine Art mit Karbonaden.
4. Kalbsgekrös mit fricassirter Sauce.
5. Junge gebratene Gans mit Kreen.

Mittwoch den 3. zu sechs Speisen.

1. Suppe mit Consumé-Wandeln.
2. Rindfleisch mit gedünsteten Kukumern.
3. Spinat mit gedünsteten Hühnern.
4. Kleine Fricandeaux mit Bertram-Glacé.
5. Gebratene Wachteln.
6. Weichselkuchen.

Donnerstag den 4. zu sieben Speisen.

1. Milzsuppe.
2. Rindfleisch mit Kreen.
3. Zuckererbsen, ganz gedünstet mit Risolen von Ragout.
4. Ganze Kalbsbries, weiß gedünstet, auf Champignons.
5. Kleine Reispasteten.
6. Gebratene junge Enten.
7. Aufgebranntes Schmankerlmus.

Freitag den 5. zu acht Speisen.

1. Durchgetriebene Erbsensuppe mit Wurzeln.
2. Eierfladel mit Spinat.
3. Blaues Kraut, mit Zwiebeln gedünstet.
4. Gebackene Frösche.
5. Krebssemmel.
6. Karpfen in schwarzer Sauce.
7. Zopfküchelн.
8. Compot von Kirschen.

Samstag den 6. zu neun Speisen.

1. Sauerampfersuppe, fricassirt.
2. Aufgelaufene Amulette von Eierfladen.
3. Klein ausgelöste Zuckererbsen mit süßem Rahm und gebackenen Eiern.
4. Aufgelaufenes Reismus.
5. Huchen in einer Limoniensauce.
6. Butterlaibel oder Gugelhopf.
7. Compot von Marillen.
8. Blau abgesottene Forellen.
9. Gebackene Weichseln.

Sonntag den 7. zu zehn Speisen.

1. Französische Wurzelsuppe.
2. Rindfleisch mit Kreenkruste.
3. Kleine Bohnen mit Schöpskarbonaden.
4. Schnitzeln von Lendenbraten mit Kräutern auf dem Rost.
5. Butterteig-Pastete mit Hachis.
6. Artischoken mit ausgelösten Hühnern.
7. Weichselmus.
8. Gebratenen jungen Indian.
9. Verlorne Eier in saurer Sulze.
10. Gefüllte Bisquit-Torte.

Monat September.

Montag den 1. zu vier Speisen.

1. Endiviensuppe.
2. Rindfleisch mit eingemachten Melonenschnitzen.
3. Blaues Kraut mit Bratwürsten.
4. Junge Hasen mit Sardellensauce.

Dienstag den 2. zu fünf Speisen.

1. Geschnittene Nudelsuppe mit Kalbsknochen.
2. Rindfleisch mit Kukumern-Sauce.
3. Kleine gefüllte Kohlrabi.
4. Auf dem Roste abgrillirte Hühner.
5. Speckſalat.

Mittwoch den 3. zu sechs Speisen.

1. Kaisersuppe.
2. Rindfleisch mit Kaunitzsauce.
3. Gedünsteten Endivien mit Spießvögeln.
4. Gedünstete Tauben, mit Ragout gefüllt.
5. Erbsenwandeln.
6. Kalbsschlegel mit Sardellen gespickt, und kalter Gelée.

Donnerstag den 4. zu sieben Speisen.

1. Weiße Reissuppe mit grünen Erbsen.
2. Rindfleisch mit warmer Kräutersauce.
3. Junge Bohnen mit gebackenen Sardellen.
4. Kalbskopf mit Farce im Ofen.
5. Gebratenen jungen Hasen.
6. Gezierten Salat.
7. Limoniensulze.

Freitag den 5. zu acht Speisen.

1. Falsche Chocoladesuppe.
2. Gefüllte Amulette mit Ragout.
3. Gedünstete Erdäpfel mit süßem Rahm und Petersilie.
4. Geschnittene abgeschmalzte Nudeln mit Käse.

5. Schlegel von Fischfarce mit Rahmsauce.
6. Gebackene Topferküchelн.
7. Apfelcompot.
8. Fricassirten Hecht, kalt, als Gelée.

Samstag den 6. zu acht Speisen.

1. Klare Fischsuppe mit Milchner-Wandeln.
2. Harte Eier mit Beschamell.
3. Gekochten Endivien mit Fischwürsten.
4. Karpfen in böhmischer Sauce.
5 Krebsstrudel.
6. Gebackene Frösche.
7. Portulaksalat.
8. Zuckerwaffeln.

Sonntag den 7. zu zehn Speisen.

1. Endiviensuppe, fricassirt.
2. Rindfleisch mit Sardellensauce.
3. Spanferkel mit Senf.
4. Sauerkraut mit gebratenen Wachteln.
5. Weiß gedünstete Schnitzel mit Champignons.
6. Carde mit Butter und Käse im Ofen.
7. Krebsspeise, in der Büchse gesotten, mit einer Sauce.
8. Gebratenen Hirschziemer mit brauner Sauce.
9. Gesulzte ausgelöste Gans.
10. Schlieftorte, geziert mit eingemachten Früchten und mit Karmelzucker.

Monat Oktober.

Montag den 1. zu vier Speisen.

1. Suppe mit Griesknödel.
2. Rindfleisch mit sauern Kukumern.
3. Weiß gedünstetes Kopfkraut mit gebackenen Widdereiern.
4. Schöpsenschlegel mit einer Kapernsauce.

Dienstag den 2. zu fünf Speisen.

1. Fricassirte Wurzelsuppe.
2. Rindfleisch mit Zwiebelsauce und jungen Erdäpfeln.
3. Spinat mit gebackenem Lammfleisch.
4. Gedünstete Rebhühner mit Linsen.
5. Kuchen von Weintrauben.

Mittwoch den 3. zu sechs Speisen.

1. Sago= oder Reissuppe mit Jus.
2. Rindfleisch mit kaltem Kreen.
3. Weiße Rüben braun gedünstet mit junger Gans.
4. Staffade von Wildpret mit kurzer Sauce.
5. Gebratene Lerchen.
6. Compot von frischen Pflaumen (Zwetschgen).

Donnerstag den 4. zu sieben Speisen.

1. Weiß gestossene Suppe.
2. Gefüllten Lungenbraten mit Beschamellkruste.
3. Gekochten Endiviensalat mit Hirnwurst.
4. Casserollepastete mit Tauben in Blut gedünstet.
5. Erdäpfelpudding mit Schinken.
6. Jungen gebratenen Kapaun.
7. Pomeranzensalat

Freitag den 5. zu acht Speisen.

1. Wirschingsuppe mit Käse.
2. Gefüllte Eierfladen mit Beschamell.
3. Sauerkraut mit gebackenen Eiern.
4. Heiß abgesottenen Asch mit Petersilie.
5. Aufgegangene Nudeln mit Sauce.
6. Geräucherten Huchen in einer Buttersauce.
7. Büchsenkücheln.
8. Zwetschgencompot.

Samstag den 6. zu neun Speisen.

1. Fastenknödel mit einer Suppe von Schwämmen oder Champignons.
2. Verlorne Eier mit Sauerampfer.

3. Farcirten Karpfen.
4. Erdäpfel mit Rahm und Eiern im Ofen.
5. Gries- oder Reisstrudel.
6. Fricassirten Hecht.
7. Gefüllte Wiener Krapfeln.
8. Gebratenen Aalfisch.
9. Weichselsemmel.

Sonntag den 9. zu zehn Speisen.

1. Maccaronisuppe mit einer alten Henne.
2. Rindfleisch mit kalten Fisigonen in Essig.
3. Farcirten Wirsching.
4. Ganzen Kalbskopf mit Weinsauce.
5. Kalte Pastete mit ausgelöstem jungen Indian.
6. Abgrillirte Hühner mit Kräutersauce.
7. Karfiol mit weißer Sauce
8. Geblätterte Butterteig-Torte.
9. Gebratene Schnepfen.
10. Weinscharlsulze.

Monat November.

Montag den 1. zu vier Speisen.

1. Butternockerl-Suppe.
2. Boeuf à la mode.
3. Bayerische Rüben in Bier gekocht mit Schweinfleisch.
4. Bratschöttel in einer Buttersauce.

Dienstag den 2. zu fünf Speisen.

1. Milzsuppe.
2. Rindfleisch mit Senf.
3. Fricassirten Sellerie mit Hirnbavesen.
4. Gebratenen Hasen mit Rahmsauce.
5. Gebackenen Kalbskopf in Brandteig.

Mittwoch den 3. zu sechs Speisen.

1. Schwarze Brodsuppe mit einer Kruste.
2. Rindfleisch mit Sardellensauce.

3. Blaues Kraut mit Bratwürsten.
4. Braun gedünstete Kalbsbrust mit Maurachen (Morcheln).
5. Gebratene Gans.
6. Sellerie- oder Wurzelsalat.

Donnerstag den 4. zu sieben Speisen.

1. Nudelsuppe mit Kalbsknochen.
2. Rindfleisch mit Senf.
3. Endivien mit kleinen Kalbsschnitzeln.
4. Butterpastete mit Ochsenschweif.
5. Gebackene Champignons mit Ragout.
6. Gebratene Schnepfen.
7. Apfelschalot.

Freitag den 5. zu acht Speisen.

1. Hausbrod-Banadelsuppe.
2. Harte Eier mit Kreen.
3. Gebackenen Hecht.
4. Gekochten Sellerie, fricassirt.
5. Topferstrudel mit Käse.
6. Schleien, in Blut gedünstet.
7. Butterlaibel.
8. Apfelcompot.

Samstag den 6. zu neun Speisen.

1. Weiß gestossene Kräutersuppe.
2. Aufgelaufenes Amulett mit Erdäpfeln.
3. Braun gedünstete Fasten-Enten.
4. Dukaten- oder Rainnudeln.
5. Gebackenen Asch.
6. Nesselsalat.
7. Aufgelaufenes Griesmus.
8. Blau abgesottenen Rutten.
9. Apfelküchel (Kuchen).

Sonntag den 7. zu zehn Speisen.

1. Sagosuppe mit Jus.
2. Englischen Braten oder Rostbeef.

3. Weiße Rüben, braun gedünstet, mit frischem Schweinfleisch.
4. Granat mit Kalbfleisch.
5. Gesottene Reisspeise mit vielerlei Farben.
6. Gedünstete Reh= oder Hirschwand.
7. Farcirte Zwiebeln, braun glacirt.
8. Gesulztes Spanferkel.
9. Gebratenen Indian mit gelbem Rübensalat.
10. Linzertorte.

Monat Dezember.

Montag den 1. zu vier Speisen.

1. Erdäpfelknödel zur Suppe.
2. Rindfleisch mit kleinen Kukumern.
3. Wirsching, braun gedünstet, mit geräuchertem Fleisch.
4 Schöpsenschlegel, mit Knoblauch gespickt.

Dienstag den 2. zu fünf Speisen.

1. Banadelsuppe.
2. Rindfleisch mit Zwiebelsauce.
3. Winterkohl mit Kastanien.
4. Euter mit Limoniensauce.
5. Kalbsnierenbraten mit Salat.

Mittwoch den 3. zu sechs Speisen.

1. Bayerische Rübensuppe.
2. Rindfleisch.
3. Gedünstete gelbe Rüben mit gebackenen Widdereiern.
4. Gänseleber oder Kalbsleber, gespickt.
5. Krammetsvögel oder gebratenen Hasen.
6. Gebackene Aepfel mit Crême.

Donnerstag den 4. zu sieben Speisen.

1. Maccaronisuppe.
2. Rindfleisch mit Winterkräuter=Sauce.
3. Böhmische Erbsen mit Schweinfleisch.

4. Kuttelfleckpastete.
5. Schwarzes Wildpret mit Wachholderbeer-Sauce.
6. Gebratene Kapaunen mit Salat.
7. Gesäumtes Quittenmus.

Freitag den 5. zu acht Speisen.

1. Krebsmilch-Suppe.
2. Gefülltes Amulett mit Ragout.
3. Abgeschmalzten Stockfisch mit Zwiebeln.
4. Sauerkraut.
5. Gedünstete Topfernudeln mit Rahm.
6. Fricassirten Hecht.
7. Klaubnudeln, und
8. Gekochte Weichseln.

Samstag den 6. zu neun Speisen.

1. Weinsuppe.
2. Verlorne Eier auf Ragout oder Semmeln.
3. Hechtkraut.
4. Gedünsteten Mixer oder Biber.
5. Süßes oder ordinäres Nudelpfanzel.
6. Gebratenen Hecht auf Aalfischart.
7. Brandstrauben.
8. Birnencompot.
9. Gesulzte Forellen.

Sonntag den 7. zu zehn Speisen.

1. Suppe mit gebackenen Hachiskrapfeln.
2. Boeuf à la mode zum Rindfleisch.
3. Spanferkel mit Senf.
4. Hospo.
5. Indian, braun gedünstet, mit Kartoffeln.
6. Bisquitenmus.
7. Kalten Schinken.
8. Gebackene Maurachen mit Wein-Chaudeau.
9. Gebratenen Fasan.
10. Limonien- oder Pomeranzensulze.

Neue Folge

von zehn Speisezetteln,

gehörig zur lithographirten Auftrag=Tafel, um zu zeigen, wie diese Speisen gewöhnlich bennant und schicklich aufgestellt werden. Es sind deren sieben für eine Mittag=Tafel zu zwei Trachten, zwei für ein Gabel=Frühstück und zwei für ein Abendessen (Soupé) eingerichtet.

Nro. 1.

Eine Tafel zu sechs Schüsseln mit vier Tellern oder Assietten.

Erste Tracht.

3 runde Schüsseln.	legirte Kräutersuppe. gedünstetes Rindfleisch mit Erdäpfeln. Spinat mit gebackenem Lammfleisch.
2 Sauce.	Gurken. Senf.

Zweite Tracht.

2 runde Schüsseln.	eingemachte Hühner mit Maurachen. Sago=Pudding mit Chaudeau.
1 lange Schüssel.	Kalbsschlegel.
2 Assietten.	Compot von Pflaumen. Salat.

Digitized by Google

Nro. 2.

Fastenspeiszettel auf sechs Speisen und vier Assietten.

Erste Tracht.

3 runde Schüsseln.
- Gestossene Fischsuppe.
- Gefüllte Eier.
- Stockfisch.

2 Assietten.
- Senf.
- Erdäpfel.

Zweite Tracht.

2 runde Schüsseln.
- Hecht mit Sardellensauce.
- Milchrahmstrudel.

1 lange Schüssel.
- Gebackene Karpfen.

2 Assietten.
- Salat.
- Kleine Backerei.

Nro. 3.

Speisezettel zu zehn Schüsseln und acht Tellern.

Erste Tracht.

5 runde Schüsseln.
- Suppe mit Consumé oder Kaisergerste.
- Rindfleisch in der Braise mit Saft.
- Spargel mit Butter.
- Pastete mit Tauben.
- Kaiserschnitzeln.

4 Assietten.
- Gebackene Körbchen mit Ragout.
- Cotelettes von Lamm.
- Sardellensauce.
- Rothe Rüben.

Zweite Tracht.

3 runde Schüsseln.
- Hecht mit Fricassé.
- Krebspudding mit Vanillesauce.
- Bisquittorte.

2 lange Schüsseln.
- Gebratenen Hasen.
- Jungen Hühnerbraten.

4 Teller.
- Compot von frischen Kirschen.
- Häupelsalat.
- Kleine Mandelbackerei.
- Gefüllte Hohlhippen.

Nro. 4.

Speisezettel zur Fastenspeise mit zehn Schüsseln und acht Tellern.

Erste Tracht.

5 runde Schüsseln.
- Klare Fischsuppe mit gebackenen Erbsen.
- Eingerührte Eier mit Spargel.
- Gefüllte Schnecken in Häuseln.
- Böhmische Karpfen.
- Griesknödel.

4 Teller.
- Fischwürstchen.
- Kleine Pastete mit Fischragout.
- Sardellenbutter.
- Junge Rettige.

Zweite Tracht.

3 runde Schüsseln.
- Spinat mit gebackenen Fröschen oder Bavesen von Karpfenmilch.
- Bayerische Dampfnudeln mit Vanillesauce.
- Linzer Torte.

2 lange Schüsseln.
- Ganzen gebratenen Hecht.
- Spritzkrapfen.

4 Teller.
- Grüner Salat.
- Compot.
- Käs.
- Brod.

Nro. 5.

Speisezettel mit zehn Schüsseln und acht Tellern.

Erste Tracht.

3 runde Schüsseln.
- Weiß gestossene Suppe von Hühnerbrust.
- Grüne Erbsen mit gebackenen Semmeln.
- Zunge in polnischer Sauce.

2 lange Schüsseln.	Blaugesottene Forellen. Rindfleisch, ordinär.
4 Teller.	Hachispastetchen. Gebackene Hühner. Suppenkreen. Kaunitzsauce.

Zweite Tracht.

3 runde Schüsseln.	Mehlspeise, Chocoladeauflauf. Mandeltorte. Kapaun in Aspic.
2 lange Schüsseln.	Junge Gänse, gebraten. Schinken.
4 Teller.	Gurkensalat. Gebackene Aepfel. Backereibisquit. Frisches Obst.

Nro. 6.

Speisezettel mit sechzehn Schüsseln, vier Tellern und einem Mittelaufsatz.

Erste Tracht.

4 runde Schüsseln.	Suppe, mit Sago legirt. Pastete mit Ragout von Hühnern. Risolen mit Hachis. Cotelettes mit Senf.
4 lange Schüsseln.	Rindfleisch, ordinär, oder Rostbeef. Farcirte junge Kohlrabi. Schwarzwildpret mit Weichselsauce. Gebratene Karpfen.
2 Assietten.	Kapernsauce. Frische Gurken.

Zweite Tracht.

4 lange Schüsseln.
- Markmelone.
- Gemischtes Aspic in langer Form.
- Junge gebratene Kapaunen.
- Rehbraten.

4 runde Schüsseln.
- Ragout oder Grillagetorte.
- Gestürztes Blanc manger.
- Bisquitbögen.
- Herzogs-Kolatschen.

2 Salat.
- Gesulzte Aepfel oder Compot.
- Endiviensalat.

Nro. 7.

Speisezettel mit sechzehn Schüsseln, acht Tellern und Mittelaufsatz.

Erste Tracht.

6 runde Schüsseln.
- Suppe mit Pfanzel.
- Pastete mit Wildragout.
- Blumenkohl mit legirter Sauce.
- Spinat mit gebackenen Semmeln.
- Junge Hühner mit Krebsen.
- Kalbsfricandeaux mit Glacé.

2 lange Schüsseln.
- Rindfleisch-Filets von Lungenbraten.
- Hecht mit Sardellen, gebraten.

4 Assietten.
- Kapernsauce.
- ditto von Champignons.
- Bratwürste.
- Gebackenes Lammfleisch.

Zweite Tracht.

2 lange Schüsseln.
- Indianen, gebraten.
- Rehrücken, gebraten.

6 runde Schüsseln.
- Bisquitauflauf.
- Krebsstrudel.
- Aspic von Forellen.
- Zuckerstrauben.
- Brodtorte.
- Gestürzte Limonien-Sulze.

2 Salat
- Compot von Birnen.
- Gezierten grünen Salat.

2 Teller.
- Kleine Backerei.
- Frisches Obst.

Nro. 8.

Speisezettel zu einem Gabelfrühstück.

Dieses wird meistens zwischen dem Frühstück und einem späten Mittagsmahl, auch öfters bei einer Abreise genossen, wo alles auf ein Mal aufgetischt wird.

Suppe kommt keine; statt dieser wird Kaffee, Chocolade oder Thee in Tassen gereicht.

Eine runde Mittelschüssel mit einer Torte nach Belieben.

4 lange Schüsseln.
- Beefsteak.
- Cotelett̃s mit Saft.
- Fasan, gebraten.
- Kalbsschlegel.

4 runde Schüsseln.
- Amulett.
- Aspic von Schinken.
- Bratwürste.
- Hachispastetchen.

4 Teller mit kleiner Backerei.

Nro. 9.

Speisezettel zu einem großen Soupé, da achtzehn Schüsseln nebst acht Tellern und einem Mittelaufsatze auf ein Mal aufgesetzt werden.

6 lange Schüsseln.
- Indianen, gebraten.
- Rebhühner, gebraten.

6 lange Schüsseln.
- Kalbsschlegel.
- Schinken.
- Aspic von Kapaunen in langer Form.
- Rehschlegel.

12 runde Schüsseln.
- Schill oder Forellen, blau in heißer Butter.
- Fricassé von Kalbsbrust.
- Spargel mit Butter.
- Gebackene Hühner.
- Kranztorte.
- Gefüllte Blättertorte von Bisquit.
- Gestürztes Compot von Aepfeln.
- Wälschen Salat.
- Obersfaum.
- Gestürztes Blanc manger von Chocolade.

4 Teller kleines Backwerk.
4 Teller feines Obst.

Nro. 10.

Speisezettel zu einem Soupé, da die Tafel mit sieben runden und zwei langen Schüsseln mit kalten Speisen nebst vier Tellern besetzt wird, und die warmen Gerichte nach und nach aufgetragen werden.

Oliosuppe oder Gerstl wird in Tassen gereicht.

2 lange Schüsseln.
- Kalte Pastete.
- Schinken.

7 runde Schüsseln.
- Torte von Bisquit.
- Gestürzte Pomeranzensulze.
- Obersfaum mit Erdbeeren.
- Kalte Vanillecrême.
- Aspic.
- Catalanibrod.
- Mandelstrudel.

4 Teller mit kleinem Backwerk und Obst.
6 warme Gerichte werden nach und nach aufgetragen.
Ragout von jungen Hühnern.
Hecht oder Forellen mit heißer Butter.

Cotelette mit Saft.
Omelet-Souflee oder Faumkoch.
Gebratenen Kapaun.
Gebratenen Fasan oder Hasen.

2 Salat. { Compot, Marillen oder Pflaumen.
Häupelsalat.

Anleitung zum Tranchiren.

---

1. Rindfleisch.

Ein Tafelstück.

Das beste Fleisch zu einem Tafelstück zu dämpfen oder zu sieden, ist das Fleisch vom Ballen eines gut gemästeten Ochsen von vier bis fünf Jahren. Dabei ist zu beobachten, daß das Fleisch jederzeit quer über den Faden in halb fingerdicken Stücken geschnitten, und beim Aufrichten auf die Schüssel zierlich wieder mit der Fettseite in die Höhe gestellt werde.

Zu einem Rostbeef oder Rinderbraten wird das Stück von der Lende oder den kurzen Rippen genommen. Dabei muß ebenfalls wieder das Fleisch quer über den Faden geschnitten, und in die Schüssel gelegt werden. Ist es jedoch ein Brustkernstück, so wird der dicke Fettkranz abgeschnitten, die Brustknorpeln und das Uebrige werden, nachdem die Rippen ausgelöst worden, in kleine dünne Stückchen geschnitten, dieselben auf die Schüssel gerichtet, und mit der gehörigen Sauce zur Tafel gereicht.

2. Vom Kalb.

Der Kalbskopf.

Ein Kalbskopf wird selten gebraten, sondern meistens ganz sammt der Haut gekocht. Beim Tranchiren wird ein Querschnitt

über die Hirnschale gemacht, die Schale von einander gelöst, das Gehirn herausgenommen, mit Salz und Pfeffer bestreut, und sodann auf einem Teller servirt. Vom Kopfe werden die Ohren und das Backenfleisch stückweise abgelöst, die Zunge und die Augen herausgenommen, in kleine Stücke zertheilt, und alle diese wieder gehörig auf die Schüssel in die Sauce gelegt.

Gebratene Kalbsbrust.

Die Kalbsbrust wird gemeiniglich gefüllt und gebraten. Es wird von einer Seite der Kranz mit den Brustknorpeln von den übrigen Rippen abgelöst, und in kleine Stücke geschnitten; von dem Uebrigen wird jede Rippe mit der Fülle abgelöst. Diese werden auf die Schüssel in die Mitte gelegt, die Knorpelstücke von außen herumgerichtet, und mit der eigenen Bratensauce auf die Tafel gegeben.

Der Nierenbraten

wird bei dem Schlußbein vom Schlegel bis zur dritten Rippe abgehauen. Diese sowohl als auch der Rückgrat müssen vor dem Braten gehörig eingepeckt werden. Zum ersten wird die Niere von dem Braten abgenommen, und in kleine dünne Schnitze geschnitten; der Braten sammt den eingepeckten Knöcheln in kleine gehörige Stücke zertheilt, und dieser in der Form des Ganzen auf die Schüssel gelegt, die Nierenschnitzel darauf, und mit der eigenen Bratensauce aufgetragen.

Kalbsschlegel.

Davon wird das daran befindliche Fleisch oder die Fricandeaux nach der Länge zu beiden Seiten von dem Rohrbein abgelöst. Von demselben werden quer über den Faden lauter Messerrücken dünne Scheiben geschnitten. Der Knochen wird bei Seite gelegt, und die Schnitze ganz ordentlich, die braune Seite von oben wieder auf die Schüssel aneinander geschichtet, und mit der Bratensauce aufgetragen.

3. Ein Schöpsen-, Schweins- oder Lammschlegel.

Dieser wird auf dieselbe Art tranchirt, und mit der Sauce aufgetischt.

4. Wildpret.

Rehschlegel.

Bei diesem, wenn derselbe von der obern Seite zierlich gespickt ist, muß vorzüglich beobachtet werden, daß während des Bratens die gespickte Seite das zierliche Ansehen nicht zu sehr verliere. Es wird der Rehschlegel wie der Kalbsschlegel in Messerrücken dicke Schnitze tranchirt, bei dem Auftischen auf die Schüssel jedoch so gelegt, daß die gespickte Seite oben zu liegen kommt.

Rehrücken

Der Rehrücken muß ebenfalls mit zwei bis drei Reihen Speck der Länge nach schon gespickt seyn. Nachdem derselbe gebraten ist, wird von beiden Seiten an dem Rückgratbein das daran befindliche Fleisch nach der Länge abgelöst, und dasselbe der Quere nach zu gleichen halb Finger dicken Schnitten aufgeschnitten. Diese werden dann in zwei Reihen auf die Schüssel aneinander gelegt, so daß die gespickte Seite nach oben kommt, und mit der Bratensauce aufgetragen.

Hase.

Wenn der Hase gespickt und gebraten ist, so werden von dessen Rücken mittelst eines starken Messers auf dem Tranchirbrett nach dem Verhältnisse der Länge desselben der Quere nach bis zu den Schenkeln vier bis sechs gleiche Stücke geschnitten. Die Schenkel werden an dem Stoßbein abgelöst, jeder in zwei gleiche Theile getheilt, und das Stoßbein gespalten. Das Ganze wird in gehöriger Form auf die Schüssel gelegt, und mit der eigenen Sauce auf die Tafel gegeben.

5. Spanferkel.

Da bei einem schön gebratenen Spanferkel die räsche Haut desselben das Vorzüglichste und Schmackhafteste ist, so muß das Tranchiren so schnell als möglich von Statten gehen. Das Ferkel muß mit dem Rücken auf den Tranchirteller gelegt werden. Zum ersten muß der Kopf vom Rumpfe abgeschnitten, und in der Mitte von einander gespalten werden. Das Gehirn wird mit Salz und Pfeffer bestreut, und mit dem Kopfe extra herumgegeben. Ferner wird das ganze Ferkel auf dem Rückgrat nach der Länge

von einander geschnitten, die beiden Vorder- und Hinterschenkel abgelöst, jeder in zwei Theile getheilt, und von den übrigen beiden Seiten lauter zwei Finger breite Stücke geschnitten, und alle diese Theile auf die Schüssel gelegt, damit bei jedem Stücke die Haut nach oben zu liegen kommt, und räsch bleibt.

6. Geflügel.

Gebratene Hühner.

Wenn das Huhn noch jung und klein ist, so wird der Kopf sammt dem Halse davon abgeschnitten, und das Uebrige in vier Theile getheilt, und auf die Schüssel immer ein Vorder- und Hinterbügel neben einander gelegt. Der Kopf, die Leber und der Magen kommen in die Mitte. Ist jedoch das Huhn etwas größer, so werden fünf Theile gemacht. Die beiden Hinterbügel werden von dem Stoß abgelöst, die Vorderbügel sammt der Brust gespalten, und der Stoß gibt den fünften Theil.

Kapaun oder großes Huhn.

Es werden gemeiniglich neun bis zehn Stücke gemacht. Man steckt die Gabel in die Brust, löst die beiden Schenkel ab, und schneidet jeden in zwei Theile; dann werden die beiden Flügel mit einem kleinen Theile von dem Brustfleische abgelöst, und die Brust selbst nach der Länge in zwei Theile getheilt. Der Stoß, wenn er groß ist, kann auch in zwei Theile getheilt werden. Man richtet die übrigen Theile auf die Schüssel, und die Brusttheile auf die Höhe.

Ein Fasan.

Dieser wird eben auf dieselbe Art, wie der Kapaun tranchirt; nur muß die Brust in mehrere Theile getheilt werden, weil der Fasan immer einer der feinsten Braten ist.

Ein Rebhuhn.

Dasselbe wird wie ein Kapaun tranchirt; nur wird die Brust, da sie meistens gespickt und etwas fleischiger, als eine Hühnerbrust ist, in vier Theile geschnitten.

Die Schnepfe wird auf gleiche Art tranchirt.

Tauben.

Die Tauben, meistens zum Braten gefüllt, werden ebenfalls in vier gleiche Theile, wie die kleinen Hühnlein geschnitten.

Indian oder Truthahn.

Bei diesem wird ebenfalls die Gabel in die Mitte der Brust gesteckt. Man löst dann die beiden Schenkel und Flügel beim ersten Gliede ab, zertheilt jeden in zwei Theile, und da der Kropf und die Brust bei einem Indian das Beste ist, so wird der Kropf und die Brust abgeschnitten, und in mehrere zwei Messerrücken dicke Scheiben geschnitten, mit der Vorsicht, daß an jedem Stücke etwas braune Haut bleibt. Die Schenkel und Flügeltheile werden dann in die Mitte der Schüssel, und die Stücke von Kropf und Brust werden zierlich darauf herumgelegt. Ist der Kropf des Indians mit Kastanien oder mit einer Semmelfülle gefüllt, so wird dieser extra mit dem Braten auf einem Teller herumgetragen.

Eine Gans.

Ist dieselbe sehr jung und zart, so wird sie wie ein Kapaun oder Fasan tranchirt. Eine ältere Gans wird jedoch nach der Art des Indians zertheilt; nur das Kropfbeinlein oder der Hupfauf wird extra herausgeschnitten. Aus der Brust, welche sehr vollfleischig ist, werden, wenn dieselbe von dem Brustbein abgelöst ist, mehrere Messerrücken dicke Scheiben geschnitten, welche man Pfaffenschnitze nennt. Der obere Rücktheil bleibt weg; aus dem Stoß werden zwei Theile gemacht, und diese sammt den Bügeln werden auf den Boden der Schüssel, und die Brusttheile außen herum gelegt.

Eine Ente.

Sie wird auf dieselbe Art tranchirt, nur mit dem Unterschiede, daß aus der Brust nur vier Theile gemacht werden. Das Kropf-Beinlein muß extra ausgeschnitten werden.

Inhalt.

Erste Abtheilung. Von den Suppen.

b) Von Obst-Suppen, wie sie im Preußischen gemacht werden.

c) Verschiedene Gattungen Knödel (Klöße) als Nebenspeise, oder in die Suppe zuzubereiten.

Zweite Abtheilung. Von den Saucen.

Dritte Abtheilung. Vom Ochsenfleisch.

Vierte Abtheilung. Vom Kalbfleisch.

Fünfte Abtheilung. Vom Hammel- oder Schöpsen-Fleisch.

Sechste Abtheilung. Vom Lammfleisch.

Siebente Abtheilung. Vom Schweinfleisch.

Achte Abtheilung. Vom Wildpret.

Neunte Abtheilung. Vom zahmen Geflügel.

a) Vom Indian.

b) Vom Kapaun.

c) Von Hühnern.

d) Von den Tauben (und Gänsen).

Zehnte Abtheilung. Vom wilden Geflügel.

Eilfte Abtheilung. Von den Gemüsen.

Zwölfte Abtheilung. Von den Fischen, Fröschen, Schnecken und Schildkröten.

Dreizehnte Abtheilung. Von Farcen, Pasteten und Sulzen.

a) Farcen.

b) Pasteten.



Digitized by Google

Vierzehnte Abtheilung. Von Eier- und Mehl-Speisen, Torten, Pudding, Crêmes rc.

a) Eierspeisen.

b) Von feinen Mehlspeisen.

c) Von Milch-Mehlspeisen.

d) Von Wasser-Mehlspeisen.

e) Von Müsern oder Auflaufen.

29

h) Von Germ- oder Hefenteig gebackene Speisen.

i) Im Rohre gebackene Mehlspeisen.

k) Von Torten und feinen Backereien.

1) Von Crêmes und Blanc-manger.

p) Warme und kalte Getränke.

q) Erfrischungen.

Fünfzehnte Abtheilung. Wie man verschiedene Gartengewächse oder Gemüse für den Winter aufbewahren kann.

(Nachtrag und Anhang.)

Alphabetisches Register

über

alle in diesem Buche enthaltenen Speisen.

Die nebenstehenden Zahlen deuten die Seiten an.

A.

Digitized by Google

B.

F.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Wörter=Erklärung.

A.

Amulett oder Fridatter, dicker Pfannenkuchen.
Aspic, eine gemischte und gefüllte Sulze.
Auflauf, eine gut abgerührte gebackene Speise.

B.

Bavesen oder mehrere gefüllte Semmeln.
Beschamell, ein Muß; wird von Butter, Milch und Mehl gemacht, und kann zu Saucen, Fleisch= und Mehlspeisen gebraucht werden.
Blanc manger, eine weiße Sulze von Milch, Mandeln und Hausenblase.
Blanchiren heißt, das Fleisch anlaufen lassen, damit es eine schöne weiße Farbe bekomme.
Blinzen oder Eierfladen, feine Pfannenkuchen.
Bocksеier, Karnelli, Widdereier oder Nieren.
Boeuf à la mode, ein Stück Ochsenfleisch, welches gespickt, gedünstet, und mit einer Sauce gegeben wird.
Boudins, sind kleine Blutwürste.
Bouillon, eine klare Suppe oder lautere Brühe von Fleisch.
Braise, ein kräftiger und schmackhafter Sud, worin vieles Fleischwerk gekocht werden kann.
Brandteig ist ein Teig, wo das Mehl heiß angebrüht wird.

C.

Chaudeau, ein dicker Schaum von Wein und Eierdottern.

Consumé, der Saft von Fleisch, mit Eierdottern vermischt, ein auf siedendem Wasser zusammengegangenes Gericht.

Crême, ein von Eierdottern oder Hühnermagenhäutchen auf siedendem Wasser zusammengegangenes Gericht.

D.

Dampfel, eine kleine Portion Teig zur Probe der Hefen.

Dest oder Marmelade ist das Mark von verschiedenen Obstfrüchten, welches mit Zucker steif eingekocht wird.

E.

Eierflecken oder Eierfladen, Blinzen oder feine Pfannenkuchen.

Eierklar, Eierweiß oder das Weiße im Ei.

Erbsen, grüne mit Schalen oder Schoten.

Erbsensud oder Erbsenbrühe.

Erdäpfel oder Kartoffeln.

Erdbeeren oder Rothbeeren.

Erdbirnen oder Erdkastanien.

Essigbeeren, Weinscharl oder Sauerdorn.

Euter, das Milchfleisch von einer Kuh oder einem Kalbe.

F.

Farce, ein rohes, klein gehacktes Fleisch, mit mehr Zuthaten vermischt.

Faseolen, Bohnen.

Fricandeaux, nach beliebiger Größe geschnittene und gespickte Stücke Fleisch aus einem Kalbs= oder anderem Schlegel.

Fridatter oder Amulette, ein dicker Pfannenkuchen.

G.

Gasch oder Mus, ein weiches abgekochtes Gericht von Milch und Mehl.

Gekröse, Micke oder Wänst von Kälbern.

Gelé oder Gallerte, Sulzen, welche von Hausenblasen, Hirschhorn oder Kälber= und Schweinsfüßen gemacht werden.

Germ oder Hefen.

Gestandenes, eine Sulze von Kälber= und Schweinsfüßen.

Glacé, ein kurz eingekochter Saft von Fleisch, um dem Fleische davon einen Glanz zu geben.

Granat, eine gemischte Farcespeise.

H.

Hachis oder Hachée, eine gekochte klein gehackte Speise.
Hagebutten, Hanebutten.
Hefen oder Germ.
Hollunder oder Holler.
Honigbeeren, Himbeeren oder Mollbeeren.
Hospo, ein farcirtes oder gemischtes Gemüse.

J.

Jus, Schü- oder Kraftsuppe.

K.

Karfiol, Blumenkohl.
Karnelli, Widdereier oder Bocksnieren.
Kartoffeln oder Erdäpfel.
Keule, Schenkel oder Schlegel.
Knödel oder Klöße.
Kohl, Köhl oder Wirsching.
Koteletten oder Karbonaden.
Kranawitbeeren oder Wachholderbeeren.
Krapfen oder Küchel.
Krebsbutter, eine rothe Butter, aus den Schalen der Krebse bereitet.
Küchel, oder kleine Krapfen auf verschiedene Art.
Kukumern oder Gurken.

L.

Lendenbraten oder Lungenbraten.
Limonien oder Citronen.

M.

Marmelade, Dest oder das Mark von den Früchten, welches steif mit Zucker eingekocht wird.
Meerrettig oder Kreen.
Mollbeeren, Himbeeren oder Honigbeeren.
Mus oder Gasch, ein weiches abgekochtes Gericht von Milch und Mehl.

P.

Pfanzel, eine Speise, welche von Fleisch, Eiern, Semmeln und verschiedenen andern Zuthaten gebacken wird.

Pfannenkuchen oder Blinzen, Eierfladen, Eierflecke.

Pries ist das feinste milchweiße Fleisch, welches sich an der Lunge und am Halse befindet.

Pudding, eine Speise, die von Butter, Semmeln, Eiern und anderer Zuthat bereitet, in ein Tuch gebunden und gesotten wird.

Q.

Quark oder Topfer.

R.

Ragout, ein sehr fein oder klein geschnittenes Eingemachtes.

Rahm, Sahne, Schmetten, oder das auf der Milch befindliche Dicke.

Risolen oder kleine gefüllte Backereien zur Nebenspeise.

Rothbeeren oder Erdbeeren.

S.

Sago, kleine gedörrte Kerne aus dem Mark eines Baumes in Ostindien.

Sahne, Schmetten, oder Rahm.

Salmi, eine sehr schmackhafte Sauce, welche von zusammen gestossenem Geflügel mit Wein ausgekocht wird, und gemeiniglich zu Federwild am dienlichsten ist.

Sauce, Soß, Brühe.

Sauerdorn, Weinscharl oder Essigbeeren.

Schenkel, Keule oder Schlegel.

Schmankerln, lauter abgetrocknete Raumeln von einem feinen Mus.

Schmarren, eine abgebrühte Speise, welche gebacken und klein gestossen wird.

Schmetten, Sahne, oder Rahm, das Dicke auf der Milch.

Schnee, das Weiße von Eiern zu dickem Schaum geschlagen.

Schodo, siehe Chaudeau.

Schoten oder grüne Erbsen sammt den Schalen.

L.

M.

N.

O.

P.

Q.

R.

Digitized by Google

Semmeln, gefüllte, oder Bavesen.
Skorzoner, oder schwarze Wurzeln.
Spinattopfer, der zusammen gegangene Spinatsaft.
Staffade, eine Farce, welche wieder zu einem ganzen Ballen formirt und gedünstet wird.
Sulze oder Aspic.

T.

Tobinambours oder Erdbirnen, Erdkastanien.
Topfer oder Quark.

W.

Wachholderbeeren oder Kranawitbeeren.
Wamme, das Bauchfleisch.
Wandeln, welche den Namen nur von den Formen oder Modellen haben, die gemeiniglich länglich und wannenartig sind.
Wänst, Micke oder Kröse.
Weinschärl, Essigbeeren oder Sauerdorn.
Widdereier, Karnelli oder Bocksnieren.
Wirsching, Kohl oder Kohlkraut.

Z.

Zitronen oder Limonien.

Vom Geschirr.

Assiette, eine Schüssel oder Platte zu Nebenspeisen.
Backplatte oder Backblech.
Bratraine oder Bratpfanne.
Casserolle, Kasterolle oder eine kupferne, aber verzinnte Pfanne.
Hafen oder Topf.
Röhre oder Ofenröhre, worin gebacken wird.
Schürer oder Schaufel.
Seiher oder Durchschlag.
Sprudler oder Quirl, womit man Chocolade und anderen Schaum verfertigt.
Tiegel oder Raindel.
Wiegemesser, Schneidemesser.

Vom Maß und Gewicht.

Zentner, der österreichische, hält 110 bayer. Pfund.
— berliner, hält 91²/₃ wiener Pfund.
Es machen also 11 Pfund bayerisch 10 Pfund wiener, und 10 Pfund wiener 12 Pfund berliner Gewicht.
Maß, bayerische hält ³/₄ österreicher oder 3 Seidl.
Quartl, der ¹/₄ Theil von einer bayerischen Maß.
Maßl, ¹/₄ österreicher Maß oder ein Seidl.
Kandl, eine halbe österreicher Maß.
Gazel, ein münchner Milchmaß, welches in Oesterreich ¹/₄ Maß oder ein Seidl ist.
Quart, berliner ist ⁵/₆ österreicher oder ⁹/₁₀ bayerische Maß, 4 bayerische machen 3 österreicher Maß.

Preußisches Maß und Gewicht.

Das preußische Maß verhält sich zu dem bayerischen auf folgende Weise. Ein preußisches Quart ist etwas mehr als eine bayerische Maß; sechs preußische Quart machen sechs bayerische Maß und ³/₄, oder drei bayerische Quartel, und fünf österreichische Maß.

Im Gewicht macht ein preußischer Zentner 120 bayerische und 110 österreichische Pfund, und 36 bayerische Loth machen ein preußisches Pfund.

Anmerkung
über das Gewicht und die verhältnißmäßige Quantität der Semmeln.

Da die Quantität der Semmeln bei den meisten Speisen mit Geldbetrag angegeben ist, und da wegen der öfteren Veränderung des Getreidpreises keine richtige Zahl hierüber angegeben werden kann, so fand ich für nothwendig, die Semmeln nach dem Gewichte anzugeben, und zu sagen, daß damals, als ich das Buch geschrieben, eine Zweikreuzersemmel ein Viertelpfund oder acht Loth gewogen habe; daher glaube ich, wird bei jedesmaliger Abwägung der Semmeln die beste Quantität bestimmt werden können.

Digitized by Google

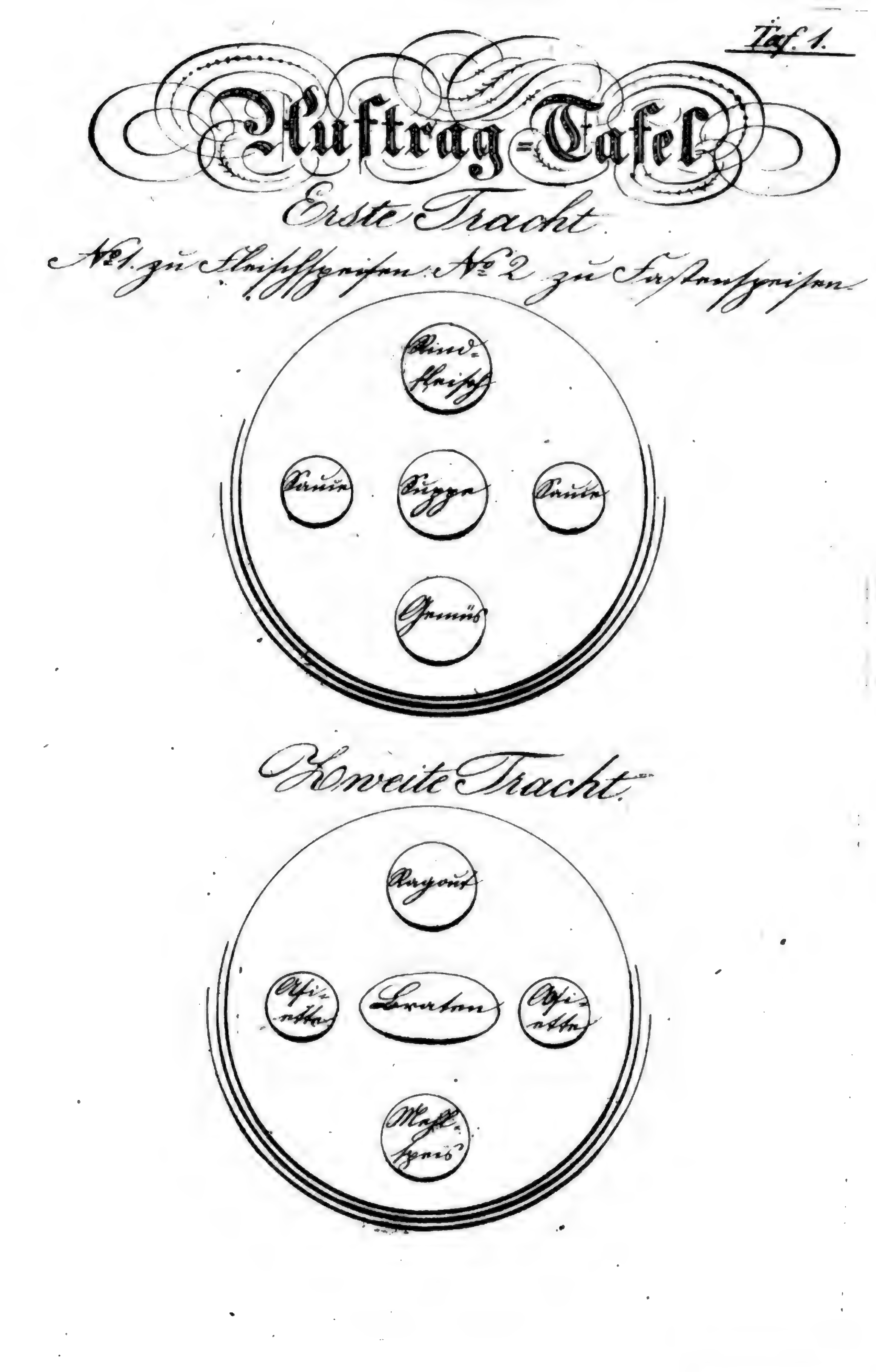
Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

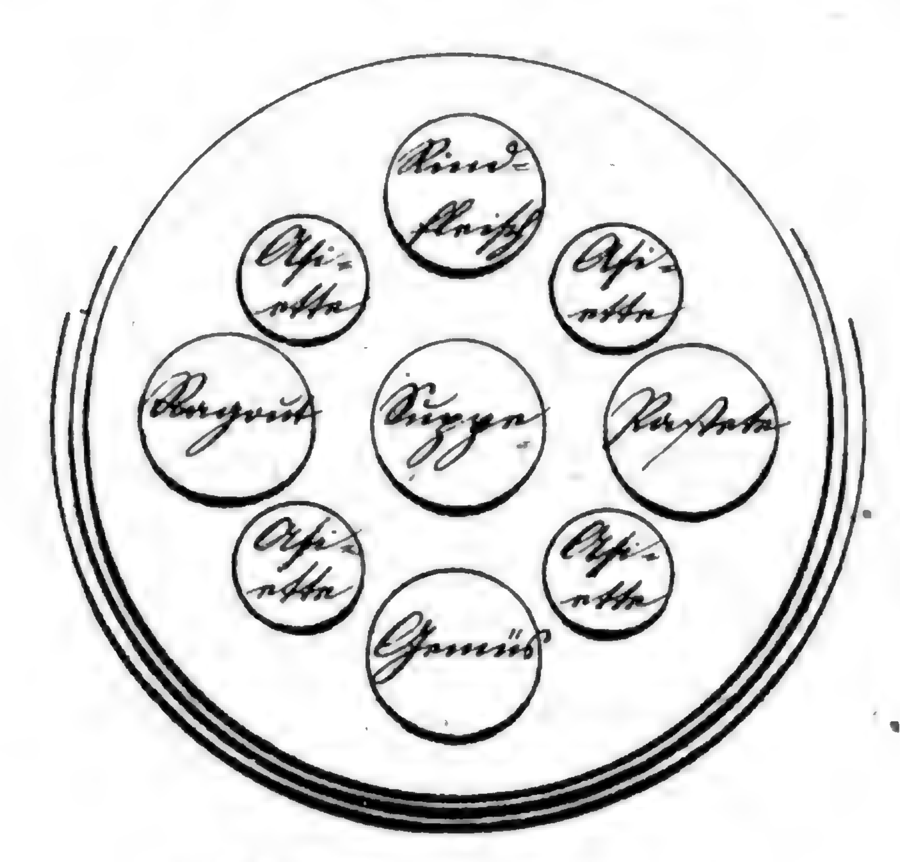
Z.


Taf. 1.
Auftrag-Tafel
Erste Tracht.
No 1. zu Fleischspeisen. No 2 zu Fastenspeisen.
Rind-fleisch
Suppe
Gemüse
Zweite Tracht.
Ragout
Braten
Mehl-speise

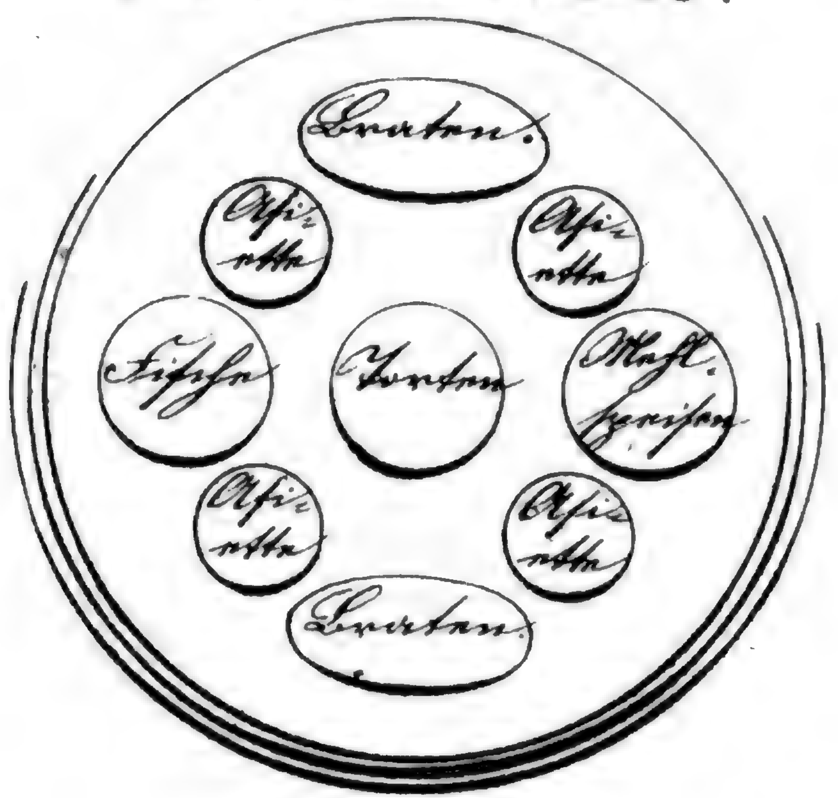
Digitized by Google

Erste Tracht.

Nº 3. zu Fleischspeisen. Nº 4. zu Fastenspei



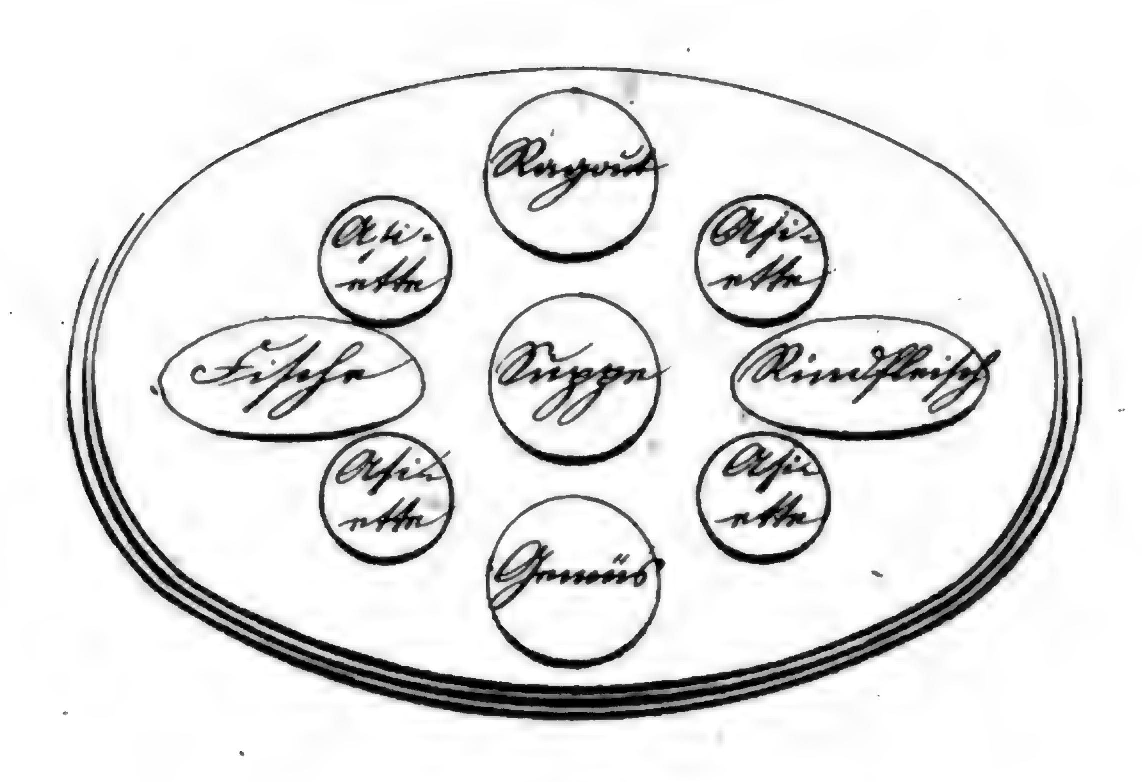
Zweite Tracht.



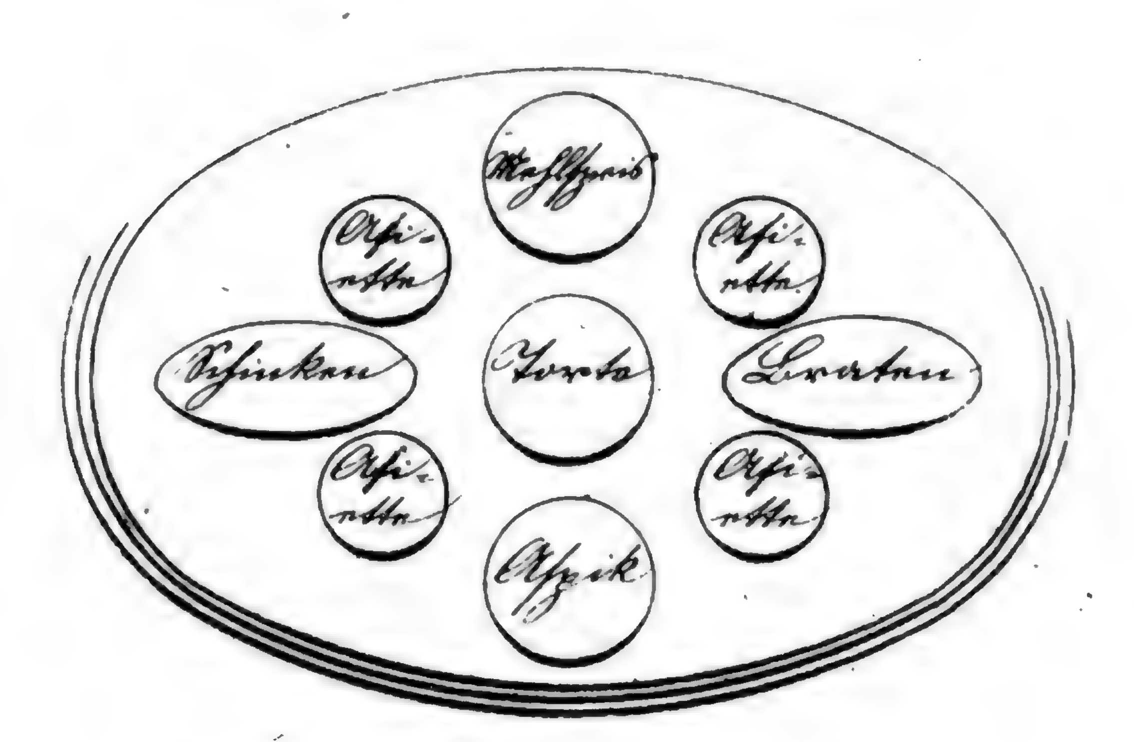
Digitized by Google

Erste Tracht.

No 5.



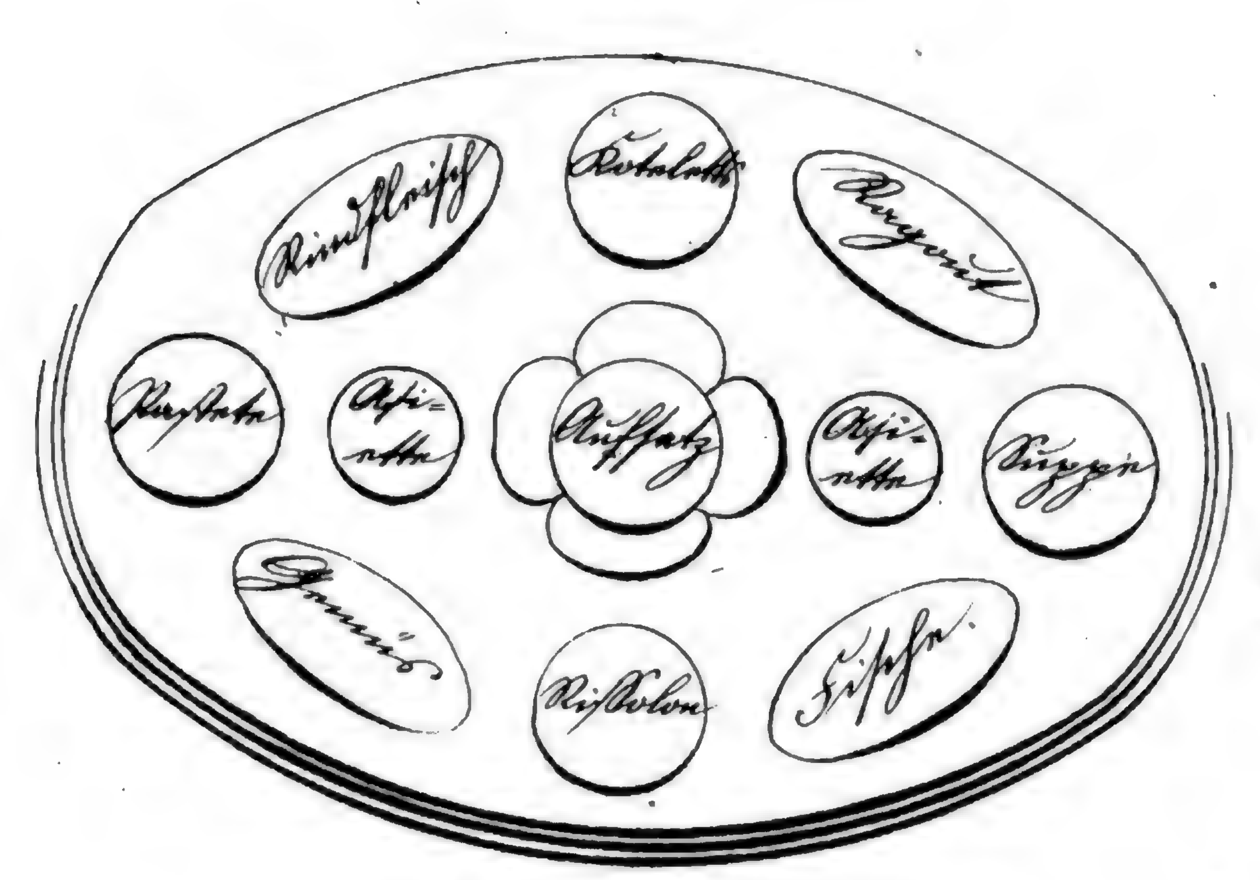
Zweite Tracht.



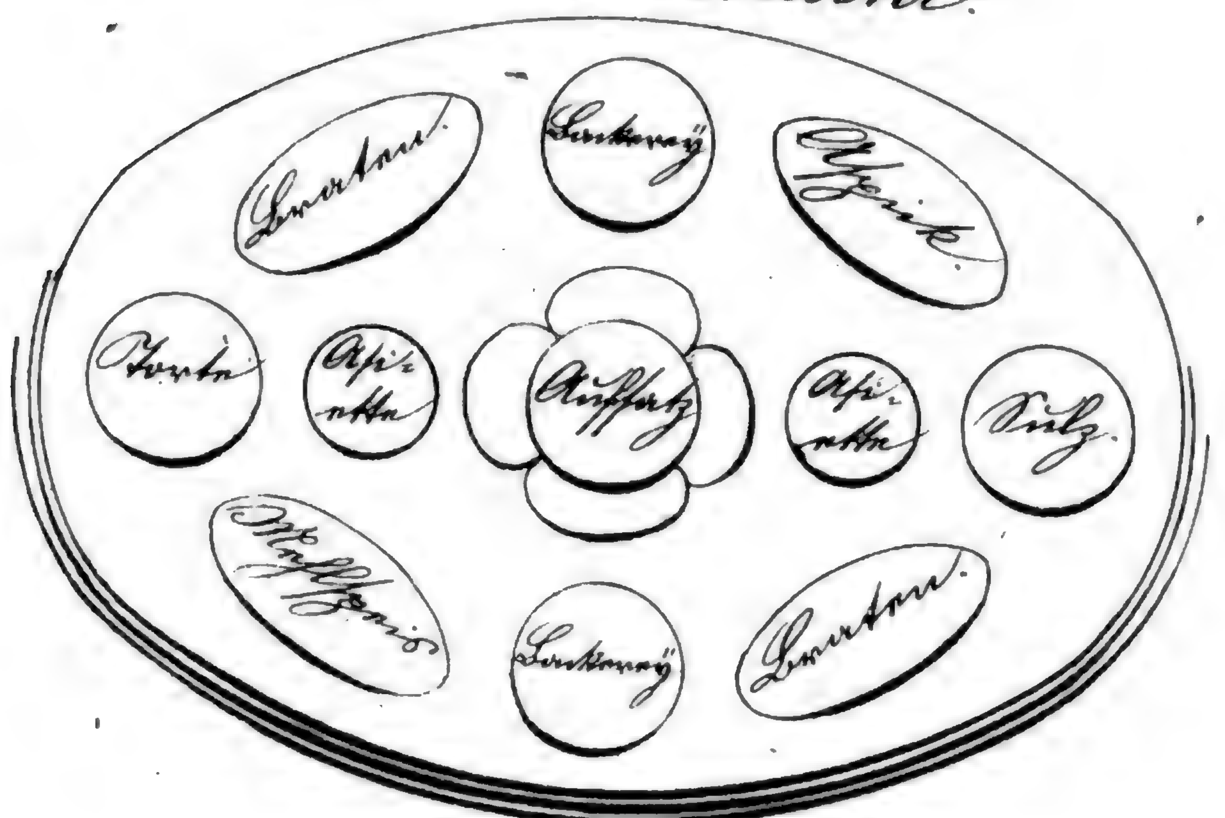
Digitized by Google

Erste Tracht

No 6.



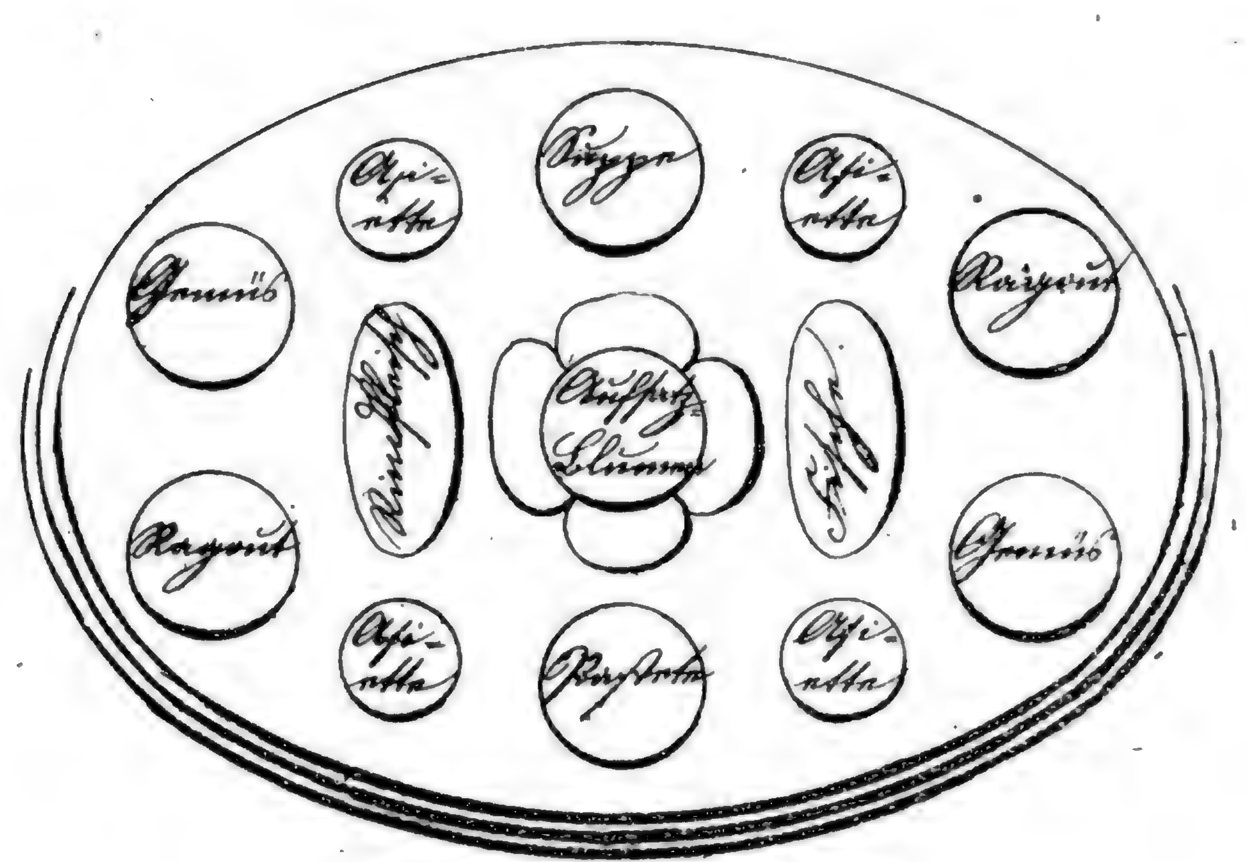
Zweite Tracht



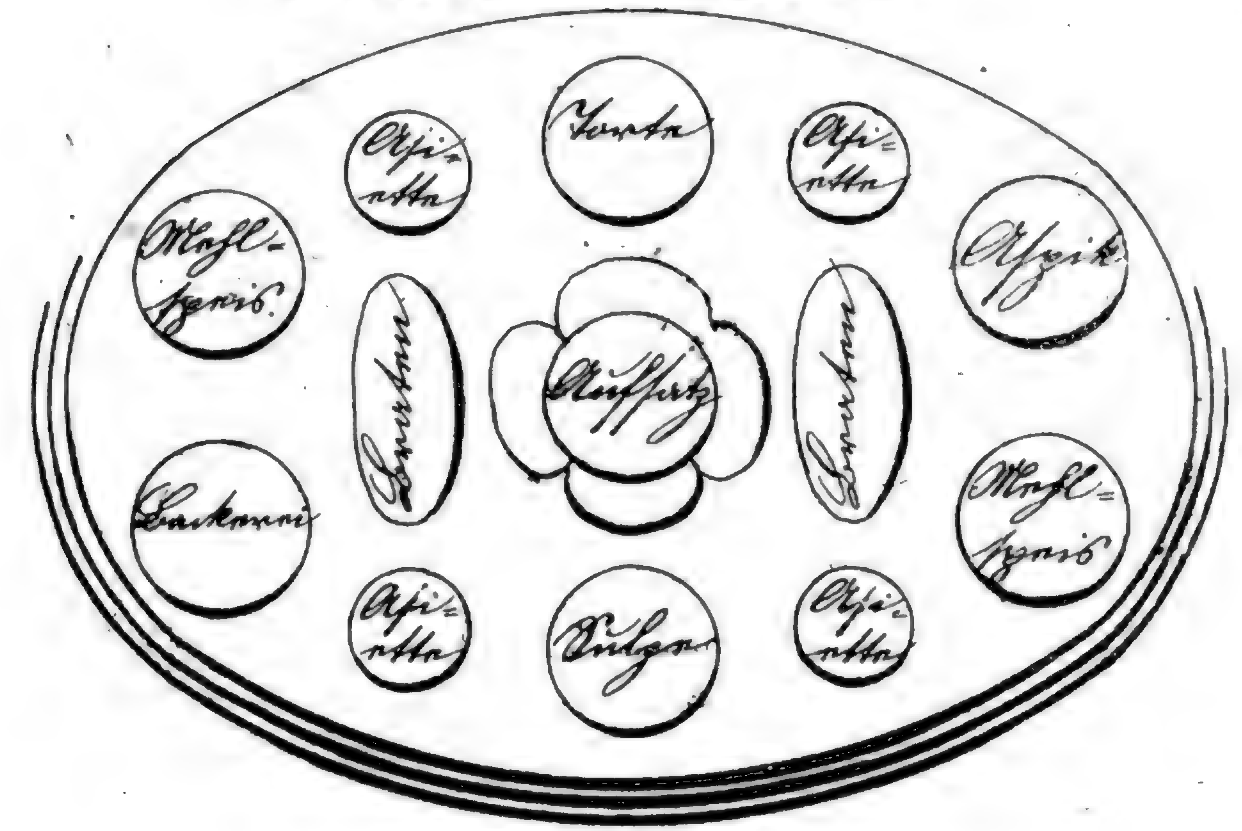
Digitized by Google

Erste Tracht

№ 7.

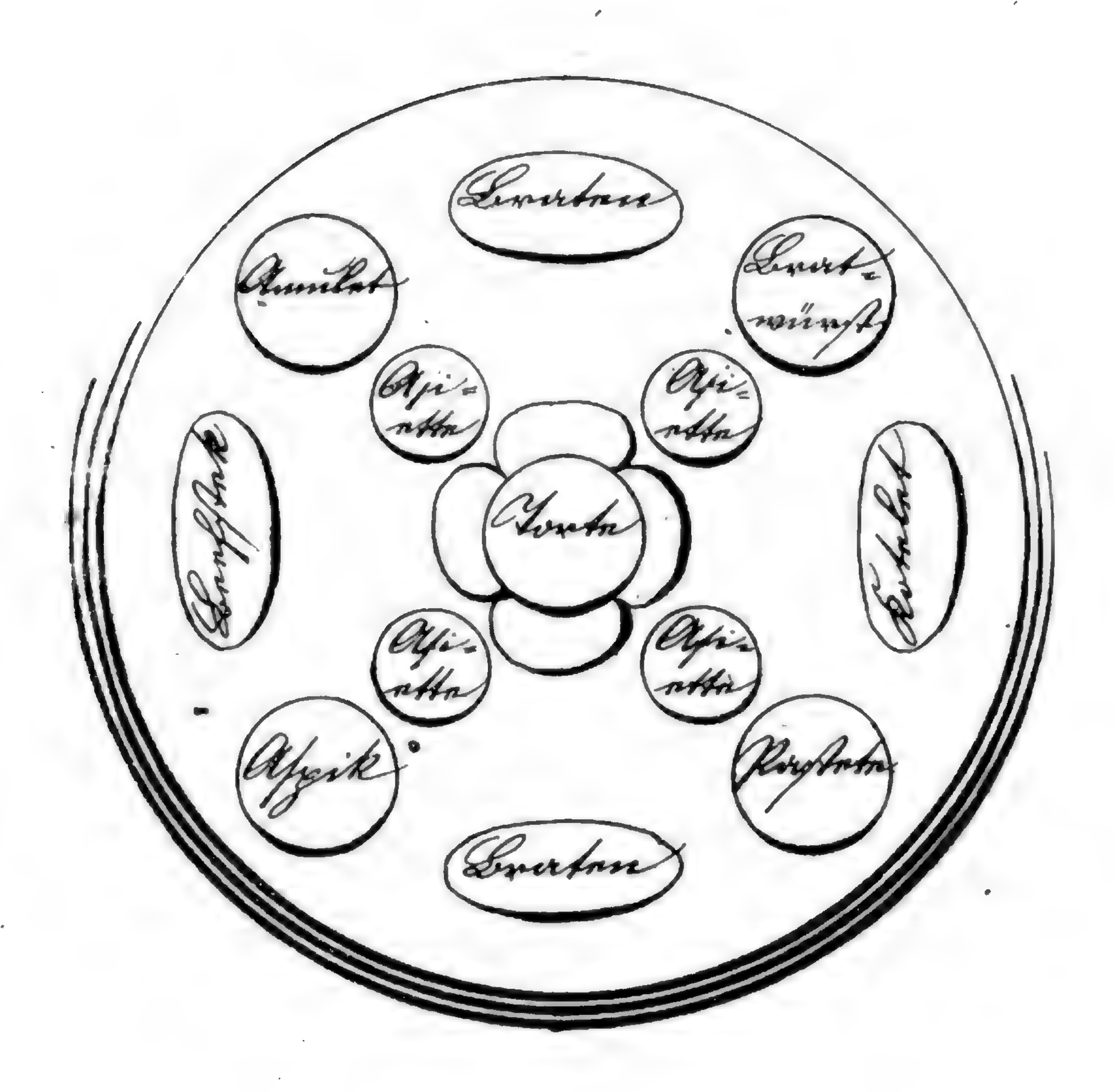


Zweite Tracht.



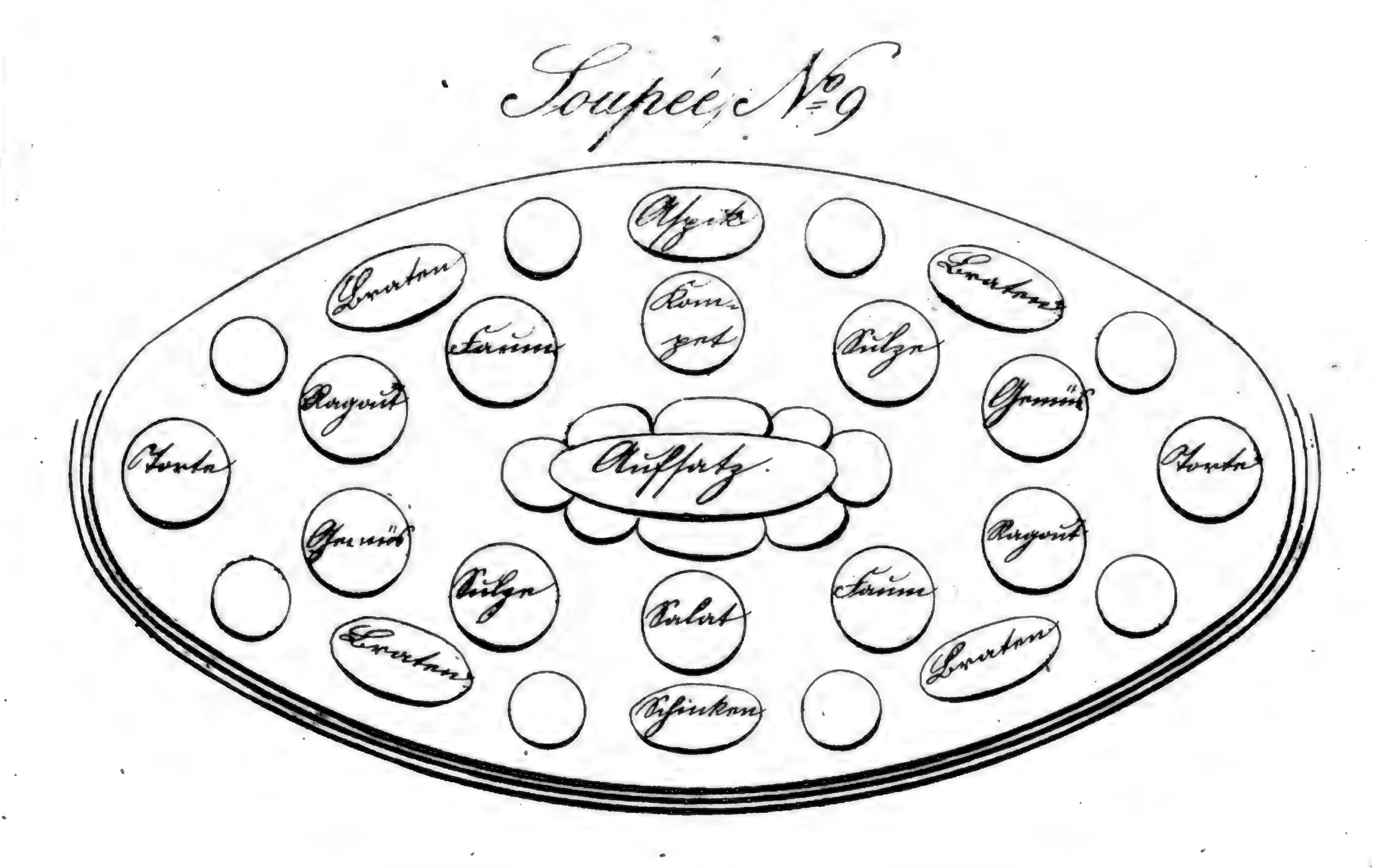
Digitized by Google

Gabelfrühstück
No. 8.



Digitized by Google

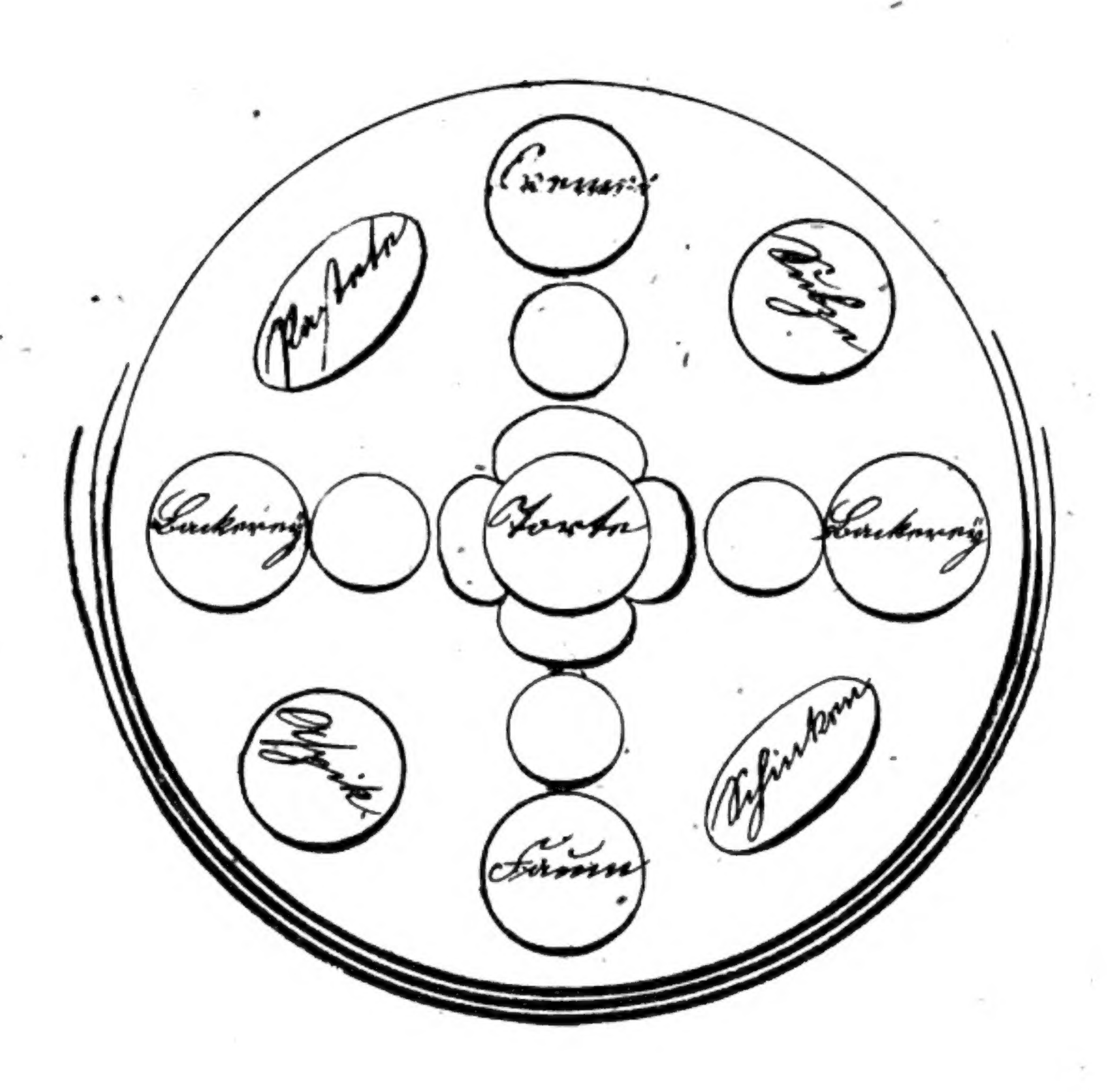
Soupée, No 9


Aspik
Braten
Crème
Kompot
Sulzen
Braten
Ragout
Gemüs
Torte
Aufsatz
Torte
Gemüs
Ragout
Sulzen
Salat
Crème
Braten
Schinken
Braten

Digitized by Google

Soupée.

№ 10.



Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google


Digitized by Google